Alice Cucina

DICEMBRE 2015 - € 4,50

104 RICETTE
17 SCUOLE DI CUCINA

Scuola di cucina
L'ALBERO DELLA CUCCAGNA,
CANNELLONI DI TORTELLINI,
CAPPELLACCI ALLE ORTICHE,
FARAONA FARCITA

GIANLUCA ARESU
PROFITEROLES
LUSSO AL CIOCCOLATO

Piaceri della carne
GRANDI ARROSTI
PER GRANDI PRANZI

Pasta
VIGILIA DI MARE,
BUFFET PER GRANDI E PICCINI,
TIMBALLINI DI ANELLETTI,
COTECHINO ALLO ZABAIONE

Dolci
UN, DUE, TRE... SACHER,
DESSERT IN BIANCO NATAL, TORTE BONTÀ&SEMPLICITÀ

CUCINA - STILE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE

Gianluca Aresu

ISSN 9772035103001
50012
€ 4,50
9 772035 103001
BE € 7,50 - D € 9,00 - LUX € 7,20 - PTE CONT. € 7,50 - CH CT 9,90 CHF

Non è Natale senza...

...Il Presepe, l'albero, gli addobbi, la tombolata, il servizio buono, i cristalli della credenza, il pandoro e il panettone, il torrone, i datteri, i fichi e la frutta secca, la lista dei regali e la lista della spesa (santa tredicesima per tutti!), nonni, zii, prozii, parenti e amici, musica, candele e candeline, il cenone della Vigilia, il pranzone del 25... Alt! Qui si entra nel vivo delle proposte di Alice Cucina di questo mese, tradizionalmente dedicate per la gran parte ai simposi natalizi. In copertina, il capolavoro pasticcero del nostro maître chocolatier Gianluca Aresu evoca, infatti, un sontuoso albero riccamente addobbato, solo che le palle decorative sono degli irresistibili bignè multifarciti. Uno sfarzo di golosità, che, insieme alle altre sue variazioni sul tema della sacher, ai dolci total white di Giulia Steffanina, oppure alle torte casalinghe di Felicetta, è un lusso che tutti possiamo permetterci! Così come lo sono le singole portate, le idee d'effetto, i menu composti, che abbiamo studiato con i nostri chef per rendere gourmet le classiche tavole d'occasione, spendendo più in creatività e sapienza culinaria, che in denaro. Saper scegliere le ricette giuste e la materia prima, di questi tempi, diventa operazione di qualità e anti-spreco. Ecco quindi, che se si vuol dar spazio ai piaceri della carne, che siano di prima scelta i tagli e sopraffine le preparazioni, proprio come i grandi arrosti rivisitati dalla tradizione che qui vi presentiamo. Di pesce il menu della Vigilia, ma anche in questo caso, basta guardare a certe consuetudini dei nostri territori (il baccalà, tipico a Natale, in Italia centrale, per esempio) e interpretarle in chiave attuale e il gioco è fatto: oggi più che mai, l'eleganza si misura in semplicità, non in grado di ostentazione. Prendete gli appetizers, tipo i cucchiaini di ceci o l'alberello della cuccagna in pasta sfoglia: semplicissimi per preparazione e ingredienti, geniali per presentazione (decorativi e completamente commestibili), sfiziosi e irresistibili al boccone. Un occhio (e più) di riguardo l'abbiamo riservato ai grandi primi piatti: dai timballi, ai cappellacci, fino ai cannelloni di tortellini (sì, avete letto bene) del vulcanico Persegani, la portata principe delle tavole di festa italiane è rappresentata da ricette ultraricche: un altro lusso che possiamo permetterci. Insomma, si può ben dire che non è Natale senza... Alice Cucina!

La Redazione

Foto di Raffaella Caucci

MENU DICEMBRE '15

LA NOSTRA CUCINA

COVER
Foto e styling di Elisa Andreini

26

106

158

scopri le videoricette anche su www.alice.tv!

LE RUBRICHE

I PROTAGONISTI DI QUESTO NUMERO

186

L'ITINERARIO

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 188
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 189

Al.ma MEDIA

Alice Cucina

AL.MA MEDIA S.R.L.
Via Tenuta del Cavaliere 1
Centro Direzionale CAR - Edificio A
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676008 fax +39 06.89676000
alma.desk.food@almamail.tv

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona

VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - *giulia.macri@almamail.it*

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - *francesco.monteforte@almamail.it*

REDAZIONE
Emanuela Bianconi - *emanuela.bianconi@almamail.it*

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Luisa Sbroscia - *luisa.sbroscia@almamail.it*

GRAFICA
Francesca Ottaviano
Alessia Carrozzi, Antonella Aravini

HANNO COLLABORATO
Gianluca Aresu, Felicetta Argentino, Rosanna Bisi, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Roxana Mara Liche, Cristina Lunardini, Massimo Malantrucco, Giuseppe Nocca, Cristiano Nosari, Gianluca Nosari, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Marco Rufini, Luisa Sbroscia, Giulia Steffanina, Maria Pia Timo

FOTO
Alice Adams, Elisa Andreini, Antonella Aravini, Maricruz Avalos Flores, Raffaella Caucci, Silvia Censi, Claudia Cucinelli, Angela De Santis, Luigi Fiano, Massimiliano Rella, Marie Sjöberg, Rossella Venezia

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
AL.MA MEDIA S.R.L.
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734

PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO Ermanno Ruscitti
DIREZIONE EDITORIALE Corrado Azzolini
DIREZIONE COMMERCIALE Luciano La Tona
RESPONSABILE AMMINISTRATIVO Cinzia Perugini
RELAZIONI ESTERNE Giacomina Valenti - *giacomina.valenti@almamail.it*
UFFICIO STAMPA Cristina Ruscito - *cristina.ruscito@almamail.it*

DIREZIONE COMMERCIALE
Area Centri Media - Key Client
Luciano Pedrini

RESPONSABILE TESTATA
Raffaele Taliercio tel. +39 02.55.41.08.15

STAMPA
Grafica Veneta S.p.A.
via Malcanton, 2 - 35010 Trebaseleghe (Pd)
tel +39 049.9319911- fax +39 049.9385760
www.graficaveneta.com

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 12 - Anno VIII - Dicembre 2015
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE Novembre 2015

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI
Informazioni: tel. 039 99.91.541- fax 039 99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

La ricetta del mese!

Sartù di anelletti in crosta

Ingredienti (per 4-6 persone)

400 g di anelletti
200 g di provola affumicata
100 g di grana grattugiato
burro

per il ragù

1/2 kg di pomodori da sugo
2 salsicce già spellate
1 cipolla; olio extravergine di oliva
vino bianco
sale e pepe

per la frolla al vino

200 g di farina 00
100 g di burro freddo
1 tuorlo; vino bianco
sale

Preparazione

1. Per il ragù: in una padella fate rosolare la cipolla tritata con un filo di olio; aggiungete le salsicce sminuzzate e bagnate con il vino. Quando il vino sarà evaporato, unite i pomodori, schiacciati con una forchetta, aggiustate di sale, pepate e fate cuocere per una ventina di minuti.

2. Per la frolla: disponete la farina a fontana, versate al centro il burro freddo, a pezzetti, il tuorlo e un pizzico di sale. Lavorate versando il vino necessario a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, rivestitela con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora.

3. Lessate gli anelletti, scolateli al dente e conditeli con il ragù e il grana. Imburrate una teglia da ciambellone (possibilmente a cerniera) e foderatela con la frolla stesa. Riempite con metà della pasta, coprite con uno strato di provola, tagliata a fettine sottili, aggiungete il resto della pasta, un altro strato di formaggio e infine chiudete con un disco di frolla, sigillando bene i bordi.

4. Bucherellate la superficie, ritagliate la frolla avanzata con un coppapasta e decorate a piacere il vostro timballo. Infornate a 180 °C per circa 20 minuti, quindi sfornate, fate riposare per qualche minuto, sformate e servite.

Foto di Silvia Censi

ANTIPASTI E SFIZI

PRIMI

PRIMI

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

PANE PIZZA TORTE RUSTICHE & CO.

MOSTARDE

DOLCI E DESSERT

NATALE A MODO MIO

"Per la mia scuola di cucina e pasticceria di Cagliari ho scelto Arclinea perché ci lavoro sentendomi a casa mia. E anche qui, nello showroom Arclinea di Milano, è davvero un piacere lavorare in una cucina bellissima e operativa"
Gianluca Aresu

STUPITE GLI OSPITI CON DOLCI GOLOSI E D'EFFETTO. DIFFICILI DA REALIZZARE? MACCHÉ! SARÀ UN GIOCO DA RAGAZZI GRAZIE ALLA CREATIVITÀ DI GIANLUCA ARESU E A UNA CUCINA ULTRA SPECIALIZZATA, TECNOLOGICA E ALL'AVANGUARDIA COME QUESTA

ricette di GIANLUCA ARESU - foto e styling di ELISA ANDREINI; Cucina ARCLINEA, modello LIGNUM ET LAPIS, design Antonio Citterio (elettrodomestici Miele, rubinetteria Dornbracht).

Per Arclinea la cucina è il centro della casa, il luogo della magica trasformazione del cibo, in cui la creatività si amplifica attraverso il piacere della convivialità, dove cucinare è un piacere concreto, completamente personalizzabile, abitato da tecnologie innovative. Protagonisti sono i materiali e la loro lavorazione, studiati per garantire massime prestazioni.

In "Lignum et Lapis" sono protagonisti i materiali e la loro lavorazione. Al centro l'isola operativa e funzionale, con piani ed elementi portanti in acciaio inox, snack integrato e basi sospese. Inedita l'anta, dal disegno esclusivo a listelli verticali, di larghezza e distanza variabili, disponibile in laccato o in legno.

Profiteroles di Natale

Ingredienti

per i bignè
125 g di acqua; 125 g di latte
110 g di burro; 140 g di farina
280 g di uova; 1 g di sale
1 g di zucchero

per la crema pasticciera
350 g di latte; 105 g di zucchero
88 g di tuorli; 28 g di amido di mais

per la crema chantilly al pistacchio
250 g di crema pasticciera
30 g di pasta di pistacchi
150 g di panna montata

per la crema chantilly alla nocciola
250 g di crema pasticciera
30 g di pasta di nocciola
150 g di panna montata

per la crema al cioccolato
450 g di latte
50 g di panna
150 g di zucchero
40 g di amido di riso
125 g di tuorli
25 g di cacao amaro in polvere
80 g di cioccolato fondente
50 g di burro
25 g di liquore all'arancia
la scorza di 1 arancia

per la glassa al pistacchio
500 g di cioccolato bianco
200 g di pasta di pistacchi
50 g di olio di semi

per la glassa alla gianduia
500 g di cioccolato gianduia
150 g di olio di semi
150 g di granella di nocciole

per la glassa al cioccolato fondente
625 g di cioccolato fondente
500 g di panna
100 g di sciroppo di glucosio

per la base
300 g di cioccolato fondente
100 g di riso soffiato

vi serve inoltre
1 disco di cioccolato fondente (da 20 cm di diametro e di 5 cm di altezza)

Preparazione

1. Per i bignè: portate a bollore l'acqua con il latte, il burro, il sale e lo zucchero; appena bolle, aggiungete la farina setacciata, tutta in una volta, e mescolate fino a quando il composto non inizierà a staccarsi dalle pareti del tegame (**foto A**). Trasferite in una planetaria e fate intiepidire; aggiungete le uova (una metà subito e una metà a filo) e amalgamate per bene.

2. Trasferite il composto in un sac à poche e realizzate i bignè in una teglia, rivestita con carta forno. Fate cuocere in forno statico a 180 °C per 30 minuti. Levate (**foto B**) e fate raffreddare.

3. Per la crema pasticciera: lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido; versate a filo il latte caldo, mescolate, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Per la chantilly al pistacchio: appena la crema pasticciera sarà pronta, aggiungetene una parte ancora calda alla pasta di pistacchi e mescolate per bene.

4. Unite tutto alla crema restante e fate raffreddare per bene. A parte montate la panna e incorporatela alla crema ormai fredda. Preparate la chantilly alla nocciola seguendo lo stesso procedimento di quella al pistacchio.

5. Per la crema al cioccolato: lavorate i tuorli con lo zucchero, l'amido di riso e il cacao; portate a bollore la panna e il latte, e versateli sulla miscela di tuorli. Mescolate per bene, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Unite il cioccolato fondente (**foto C**) ed emulsionate. Incorporate il burro e, appena sarà leggermente tiepida, unite la scorza di arancia grattugiata e il liquore. Mescolate e lasciate raffreddare.

6. Per la glassa al pistacchio: fate fondere il cioccolato; unite la pasta di pistacchi ed emulsionate. Aggiungete a filo l'olio e proseguite a emulsionare (la glassa andrà utilizzata alla temperatura di 55 °C sui bignè ben freddi).

7. Per la glassa alla gianduia: fate fondere il cioccolato, unite a filo l'olio di semi ed emulsionate per bene. Versate la granella di nocciole e mescolate ancora (la glassa andrà utilizzata alla temperatura di 55 °C sui bignè ben freddi). Per la glassa al cioccolato: portate a bollore la panna insieme al glucosio; versate sul cioccolato ed emulsionate per bene.

8. Per la base: temperate il cioccolato, versatelo sul riso e mescolate accuratamente. Mettete il composto ottenuto in un anello di acciaio (da 18 cm di diametro), trasferite in frigorifero e lasciate raffreddare. Una volta ben freddo, sformatelo e adagiate sopra il disco di cioccolato.

9. Farcite un terzo dei bignè con la crema al cioccolato fondente e glassateli con la glassa fondente (**foto D**). Farcite un terzo dei bignè con la chantilly alla nocciola e poi glassateli con la glassa alla gianduia, quindi riempite i restanti con la chantilly al pistacchio e glassateli con la glassa al pistacchio. Alternando i tre tipi di bignè e adagiandoli sul disco di cioccolato, realizzate il profiteroles (**foto E**) e fate infine raffreddare.

A

B

C

D

E

Sacher classica

Sacher alla gianduia

Sacher al pistacchio

Sacher classica

Ingredienti

per il biscotto sacher
170 g di burro
170 g di zucchero a velo
60 g di farina di mandorle
170 g di uova
15 g di cacao amaro in polvere
120 g di farina debole
4 g di lievito in polvere

per la ganache fondente
225 g di panna
300 g di cioccolato fondente diamante al 67% (con 42% di burro di cacao)
25 g di sciroppo di glucosio
50 g di burro

per la glassa fondente sacher
500 g di panna
625 g di cioccolato fondente
100 g di sciroppo di glucosio

vi servono inoltre
sciroppo alla vaniglia
confettura di albicocche
burro; farina

Preparazione

1. Per il biscotto: in una planetaria lavorate il burro con lo zucchero e la farina di mandorle; versate a filo le uova e montate (fate attenzione che le uova non siano troppo fredde; se dovesse capitare, riscaldate leggermente il composto e continuate a lavorare).

2. Setacciate le polveri e unitele alla montata; versate il composto in una tortiera, imburrata e infarinata, e fate cuocere a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3. Per la ganache: in un pentolino portate a bollore la panna con lo sciroppo di glucosio. Versate sul cioccolato ed emulsionate per bene, quindi unite il burro, mescolate ancora e lasciare raffreddare fino alla temperatura di 20 °C.

4. Per la glassa: in un altro pentolino portate a bollore la panna con lo sciroppo di glucosio; versate sul cioccolato, emulsionate per bene e lasciate raffreddare. Per il montaggio: sformate il biscotto sacher e dividetelo in tre parti.

5. Bagnate il primo strato con lo sciroppo alla vaniglia e, con un sac à poche, realizzate uno strato sottile di confettura. Coprite con il secondo disco e bagnate leggermente con lo sciroppo. Fate uno strato di ganache al cioccolato e chiudete con l'ultimo disco di biscotto.

6. Bagnate con altro sciroppo e coprite con un velo di confettura. Trasferite in freezer (a -18 °C) e fate raffreddare. Glassate la torta con la glassa, mettete in frigorifero e lasciate scongelare per almeno 3-4 ore. Trascorso questo tempo, portate in tavola e servite.

Sacher alla gianduia

Ingredienti

per il pan di Spagna
120 g di burro
60 g di zucchero a velo
90 g di tuorli
150 g di farina
40 g di pasta di nocciola
40 g di cioccolato fondente
7 g di baking
60 g di zucchero
130 g di albume

per il cremoso alla gianduia
150 g di panna; 400 g di latte; 100 g di tuorli
75 g di zucchero; 30 g di cacao amaro in polvere
250 g di cioccolato al latte
5 g di gelatina
40 g di pasta di nocciola

per la bagna all'arancia
150 g di zucchero
70 g di liquore all'arancia

per la glassa alla gianduia
525 g di gianduia
50 g di olio di semi
200 g di nocciole

vi servono inoltre
burro; farina

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: in una planetaria lavorate il burro con lo zucchero a velo; unite a filo i tuorli e poi la pasta di nocciola, mescolata al cioccolato fuso. Alleggerite con un po' di albume, montato con lo zucchero, e incorporate la farina, setacciata con il lievito. Unite l'albume restante e mescolate per bene.

2. Versate il composto in una tortiera, imburrata e infarinata, e fate cuocere a 180-200 °C per circa 30 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Per il cremoso: lavorate i tuorli con lo zucchero e il cacao; scaldate il latte e la panna, e versateli a filo nel composto. Mescolate, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino alla temperatura di 82 °C. Unite la pasta di nocciola, mescolata al cioccolato fuso e alla gelatina idratata. Amalgamate e lasciate raffreddare.

3. Per la bagna: portate a bollore 200 g di acqua e lo zucchero. Levate, lasciate raffreddare e unite il liquore. Per la glassa: fate fondere il cioccolato. Unite a filo l'olio ed emulsioniate. Aggiungete le nocciole, mescolate ancora e tenete da parte.

4. Sformate il pan di Spagna e dividetelo in tre parti. Bagnate il primo disco con la bagna all'arancia e fate uno strato di crema; ripetete la sequenza degli strati fino a esaurire gli ingredienti e terminando con uno strato più sottile di crema.

5. Trasferite in freezer (a -18 °C) e fate raffreddare. Glassate la torta, mettete in frigorifero e lasciate scongelare per almeno 3-4 ore. Trascorso questo tempo, portate in tavola e servite.

Sacher al pistacchio

Ingredienti

per il pan di Spagna
180 g di zucchero a velo
145 g di uova; 80 g di panna
220 g di farina
180 g di burro
1 g di sale; 4 g di baking
1 bacca di vaniglia
125 g di pistacchi

per la crema mousseline
350 g di burro
100 g di farina di mandorle
75 g di farina di pistacchi
255 g di zucchero a velo
40 g di marsala secco
500 g di crema pasticciera

per la bagna alla vaniglia
150 g di zucchero
1 bacca di vaniglia

per la glassa al pistacchio
500 g di cioccolato bianco
50 g di olio di semi
200 g di pasta di pistacchi
1 g di sale

vi servono inoltre
burro; farina

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: lavorate il burro, lo zucchero e la vaniglia con la foglia; unite a filo le uova insieme alla panna e mescolate. Incorporate la farina, setacciata con il baking e il sale, e infine la granella di pistacchi. Versate il composto in una tortiera, imburrata e infarinata, e infornate a 180 °C per 30 minuti. Levate e fate raffreddare.

2. Per la bagna: portate a bollore 200 g di acqua con lo zucchero e la bacca di vaniglia, incisa per il lungo. Spegnete e lasciate raffreddare. Per la crema: in una planetaria montate il burro, lo zucchero e la farina di mandorle e quella di pistacchi. Unite il marsala e incorporate la crema pasticciera.

3. Per la glassa: fate fondere il cioccolato, quindi unite l'olio, la pasta di pistacchi e il sale (utilizzate a 55 °C sulla torta fredda). Per il montaggio: sformate il pan di Spagna e dividetelo in tre parti.

4. Bagnate il primo disco con la bagna alla vaniglia e fate un primo strato di crema mousseline; ripetete la sequenza degli strati fino a esaurire gli ingredienti e terminando con uno strato sottile di crema. Trasferite in freezer e fate raffreddare (a -18 °C), quindi glassate e decorate con cialde di cioccolato. Trasferite in frigorifero, lasciate scongelare per almeno 3-4 ore e servite.

Dicembre

ALICE DAY BY DAY

DOM	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB
	30	**1** Cioccolatini fatti in casa per il calendario dell'avvento? Fate fondere il cioccolato, unite frutta secca in granella, distribuite in formine per il ghiaccio e lasciate raffreddare in frigo.		3	4	
6 È San Nicola! in alcune culture è proprio lui a portare i regali. Fatelo felice, e fate felici i vostri bimbi, con un buon muffin alla banana arachidi salate e cioccolato!	**7** Grande festa a Milano, che celebra sant'Ambroeus (sant'Ambrogio). Un buon risotto con l'ossobuco, e vi sentirete milanesi anche voi!	**8** È l'Immacolata concezione. Per tradizione oggi si fa l'albero. Per decorarlo che ne dite di un bel… presepe? Lo trovate a pag. 184.		10	11	**12** Prima della sequela di pranzi e visite di famiglia, scambiatevi gli auguri con amici e colleghi. Se insieme agli auguri servite qualche prelibatezza ancora meglio!.Le trovate a pag. 40.
13 Santa Lucia! Per festeggiare "il giorno più corto che ci sia" (anche se non è più così dal 1582) vi proponiamo le crocchette di pag. 56.		15	**16** È la stagione dei mandarini! Provate a cristallizzarli. Li sbucciate, li passate nell'albume sbattuto e poi nello zucchero a velo, li lasciate riposare un paio di ore e il gioco è fatto!		18	19
	21	22		**24** La Vigilia. Qualche idea di "magro"? A pag. 142 quelle più golose	**25** Natale con i tuoi. Le idee giuste per il pranzo più di famiglia che ci sia ve le dà Persegani!	
27 Dopo i grandi pranzi un momento più… comfort food? A pag. 87 c'è la zuppa imperiale della Vespa Teresa!		29	30	**31** San Silvestro! Per il cenone riservate uno spazio gastronomico anche ai bambini. Con il pupazzo di neve dello chef Malantrucco li farete felici		2

A TAVOLA con la TRADIZIONE

STANCHI DEL SOLITO MENU DI NATALE? QUEST'ANNO "SVOLTATE" CON LE RICETTE DI DANIELE PERSEGANI. A CAVALLO FRA TRADIZIONE E CREATIVITÀ, SONO FACILI DA PREPARARE, GOLOSE E PURE SCENOGRAFICHE. EFFETTO GARANTITO? PURE DI PIÙ!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di DANIELE PERSEGANI - foto di MARIE SJÖBERG; styling di ALICE ADAMS

Baci di dama al salmone

Ingredienti (per 4 persone)

80 g di parmigiano
80 g di burro
20-30 ml di vino bianco
100 g di farina 00
100 g di farina di mandorle
50 g di salmone affumicato
60 g di formaggio fresco spalmabile
1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate
1 pizzico di noce moscata
1 cucchiaio di pepe rosa in salamoia
1 pizzico di sale grosso
sale

Preparazione

1. Miscelate le farine e disponetele a fontana; unite al centro il parmigiano grattugiato, il burro a pezzetti ben freddo, il sale grosso e il vino bianco, e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

2. Formate tante palline grandi come una noce, disponete su una placca, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e fate raffreddare. Nel frattempo frullate il salmone con il formaggio spalmabile, le erbe tritate, la noce moscata e il pepe rosa. Regolate infine di sale.

3. Attaccate i biscottini, a due a due, con la crema ottenuta, disponeteli su un vassoio e servite i baci di dama freddi.

ALICE TV

Franca Rizzi e Daniele Pesegani sono in onda con il programma "CASA ALICE" tutti i giorni alle 18.30, su Alice tv.

Miniterrine di trota tartufata

ANTIPASTO

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di filetti di trota salmonata; 5 albumi
8 code di gambero già sgusciate
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di aneto tritato
30 g di panna fresca
2 zucchine
burro tartufato
1 piccolo tartufo nero
burro; sale e pepe

Preparazione

1. Spellate i filetti di trota, togliete tutte le lische e tagliateli a tocchetti; raccoglieteli in un mixer da cucina, unite gli albumi, le erbe aromatiche, la panna e una noce di burro tartufato, e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale e di pepe.

2. Spuntate e lavate le zucchine, quindi fatele a fettine con una mandolina; imburrate gli stampini monouso e foderateli con le fettine di zucchina. Disponete le code di gambero sul fondo e poi versate il composto fino a metà dello stampino. Mettete una nocina di burro tartufato e delle scagliette di tartufo, e poi coprite con l'impasto restante.

3. Fate cuocere in forno a bagnomaria a 170 °C per 35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite le terrine tiepide con altro burro tartufato fuso in superficie.

Cappelletti in brodo ai tre parmigiani

PRIMO

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
400 g di farina UNIQUA verde Dallagiovanna; 4 uova
2 cucchiai di olio di semi

per il ripieno
100 g di parmigiano di 12 mesi
100 g di parmigiano di 24 mesi
100 g di parmigiano di 30 mesi
120 g di pangrattato; 2 uova
1 pizzico di noce moscata

per il brodo
1 carota; 1 gambo di sedano
1 cipolla piccola; 1 chiodo di garofano
1 gallina o 1 cappone; sale

vi serve inoltre
parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Per il brodo: in una pentola capiente raccogliete l'acqua fredda, il sedano e la carota, mondati e tagliati grossolanamente, la cipolla, steccata con il chiodo di garofano, e la gallina; mettete sul fuoco, salate, portate dolcemente a bollore, schiumando spesso il liquido, e fate cuocere per circa 2 ore.

2. Nel frattempo preparate i cappelletti: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e l'olio, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate riposare per mezz'ora. Per il ripieno: scottate il pangrattato con un goccio di brodo bollente; incorporate i formaggi grattugiati e le uova, e profumate con la noce moscata.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile; con un coppapasta ricavate tanti dischetti e disponete al centro noci di ripieno. Ripiegate i dischetti a mezzaluna e poi unite le due estremità, così da formate i cappelletti.

4. Una volta cotto il brodo, filtratelo e portatelo nuovamente a bollore; tuffate i cappelletti, fate riprendere il bollore e dopo 1 minuto spegnete il fuoco. Coprite e lasciate riposare per un altro minuto. Servite i cappelletti in brodo bollenti, spolverizzandoli con altro parmigiano grattugiato.

SCUOLA DI CUCINA

PRIMO

Cannelloni di tortellini

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
300 g di farina
3 uova
1 cucchiaino di olio di semi

per il ripieno
300 g di tortellini di carne
1 l di latte
100 g di burro
70 g di farina
1 carota; 1 costa di sedano
1/2 cipolla
200 g di macinato misto
1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro
1 bicchiere di vino rosso
1 barattolo di salsa di pomodoro
1 mazzetto di erbe aromatiche miste
1 pizzico di noce moscata
olio extravergine di oliva
sale

vi servono inoltre
100 g di parmigiano
burro

1

PREPARATE LA SFOGLIA

Fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e l'olio, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate riposare per mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto in una sfoglia sottile, quindi ritagliate tanti quadrati di circa 12 cm di lato. Scottateli per 1 minuto in acqua bollente, scolateli e disponeteli su un canovaccio ad asciugare.

2

PASSATE AL RAGÙ

Mondate e tritate gli odori, quindi fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete il macinato e fate rosolare; sfumate con il vino, unite il concentrato e la salsa di pomodoro, profumate con il mazzetto aromatico e proseguite la cottura a fuoco basso fino a ottenere un ragù della giusta consistenza. Poco prima del termine, regolate di sale. Al termine, eliminate il mazzetto aromatico.

3

CONFEZIONATE I CANNELLONI

In una casseruola fate cuocere un roux di burro e farina; versate il latte caldo, profumate con la noce moscata e fate cuocere fino ad addensamento. Lessate i tortellini in abbondante acqua salata; scolateli molto al dente e conditeli con il ragù e la besciamella densa (tenete da parte un po' di ragù e di besciamella per la pirofila). Farcite i quadrati di pasta con i tortellini conditi e avvolgeteli per realizzare i cannelloni.

4

COMPLETATE E INFORNATE

Disponete i cannelloni in una pirofila imburrata e velate con il ragù e la besciamella rimasti. Cospargete con il parmigiano e con fiocchetti di burro, e fate gratinare in forno a 190 °C per circa 15 minuti. Levate, portate in tavola e servite.

SECONDO

SCUOLA DI CUCINA

Faraona farcita alla crema e melagrana

Ingredienti (per 4 persone)

1 faraona già disossata
200 g di pasta di salame
100 g di mortadella
100 g di parmigiano
30 g di pangrattato
2 uova
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di marsala
1/2 l di panna fresca
2 scalogni; 1 melagrana
1 costa di sedano
1 carota
1 rametto di rosmarino
1 pizzico di noce moscata
brodo; farina; burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

1

PREPARATE IL RIPIENO

Impastate la pasta di salame con la mortadella tritata, il prezzemolo, le uova, il parmigiano, il pangrattato, lo spicchio di aglio intero e la noce moscata. Salate e pepate la faraona.

2

FARCITE LA FARAONA E FATELA ROSOLARE

Farcite la faraona con il ripieno e legatela con spago da cucina. Mondate gli odori e tagliateli a tocchetti, quindi raccoglieteli in una teglia con un filo di olio, una noce di burro e il rosmarino, e fateli soffriggere. Aggiungete la faraona e fatela rosolare in modo uniforme, girandola ogni tanto.

3

TRASFERITE IN FORNO E PROSEGUITE LA COTTURA

Trasferite in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una quarantina di minuti, bagnando spesso con un mestolo di brodo bollente. Aggiungete la panna e il marsala, e portate a cottura. Una volta cotta, togliete la faraona dal forno e tenetela da parte in caldo.

4

COMPLETATE E SERVITE

Passate al passaverdura il fondo di cottura, versatelo in una casseruola, mettete su fuoco basso e legate con un po' di burro e di farina. Servite la faraona a fette, accompagnandola con la salsina preparata e guarnendo con i chicchi di melagrana.

Tortini di patate e cavolfiore al brie

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di cavolfiore già lessato
600 g di patate già lessate
300 g di brie
50 g di parmigiano
2 tuorli
1 pizzico di noce moscata
pangrattato
burro
sale e pepe

Preparazione

1. Con uno schiacciapatate schiacciate le patate ancora calde, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola; aggiungete il parmigiano grattugiato, i tuorli e la noce moscata. Regolate di sale, pepate e amalgamate.

2. Imburrate gli stampini in alluminio e spolverizzateli con il pangrattato; distribuite un po' di impasto e fate un incavo con l'aiuto di un cucchiaio. All'interno mettete il cavolfiore, lessato e tritato, e il brie a dadini. Infornate a 190 °C e fate cuocere per 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Sformate e servite i tortini caldi.

PRIMI d'AUTORE

L'AUTORE, ANCORA UNA VOLTA, È DANIELE PERSEGANI. IL NOSTRO CHEF REALIZZA DUE PRIMI PIATTI GOLOSI, RICCHI E CREATIVI. DI MAGRO E DI CARNE, SONO PERFETTI PER LA CENA DELLA VIGILIA E IL PRANZO DEL 25

a cura della redazione
ricette di DANIELE PERSEGANI
foto e styling di ELISA ANDREINI

SCUOLA DI CUCINA

Ingredienti (per 4 persone)

Cannelloni con cozze vongole zucca e rana pescatrice

per la sfoglia: **400 g di farina 00 (più altra per spolverizzare); 3 uova; 50 g di purea di spinaci olio di semi; sale**

per il ripieno: **500 g di zucca già cotta in forno e resa in purea; 300 g di polpa di rana pescatrice a cubetti; 1 kg di cozze già pulite; 1 kg di vongole già spurgate; 2 spicchi di aglio; 1 ciuffo di prezzemolo; 1 bicchiere di vino bianco; besciamella; olio extravergine di oliva; sale e pepe**

1

PREPARATE LA SFOGLIA

Fate la classica fontana con la farina setacciata, unite al centro 2-3 cucchiai di olio, le uova, la purea di spinaci e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Dategli forma di palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per mezz'ora. Trascorso il tempo, lavorate l'impasto sulla spianatoia, leggermente infarinata, e stendetelo in una sfoglia sottile. Ritagliate la sfoglia in tanti quadrati da 10 cm di lato e lessateli in acqua salata; scolateli, passateli in acqua e ghiaccio e stendeteli ad asciugare su un canovaccio.

2

PASSATE AL RIPIENO

Fate aprire separatamente le cozze e le vongole in due padelle con un filo di olio, 1 spicchio di aglio, schiacciato, un po' di prezzemolo tritato e una spruzzata di vino. Una volta aperte le conchiglie, sgusciate i molluschi e teneteli da parte; filtrate e tenete da parte anche il loro liquido di cottura. Scaldate un filo di olio in una padella, unite la dadolata di pesce e lasciate insaporire per qualche minuto. Condite con sale e pepe, aggiungete la purea di zucca e fate asciugare. Aggiungete i molluschi sgusciati, regolate di sale, pepate e mescolate.

3

COMPLETATE E CUOCETE

Distribuite il ripieno tiepido al centro dei quadrati di pasta e formate i cannelloni. Fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina e mescolate. Aggiungete il latte e 2 dl del liquido dei molluschi, e fate addensare. Distribuite i cannelloni in una pirofila, salate, pepate e velate con la besciamella. Profumate con un po' di erba cipollina e infornate a 180 °C per 25 minuti. Levate e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Fettuccine con castagne porcini e sugo di arrosto

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di noce di vitello; 1 costa di sedano; 1 carota; 1 cipolla; 1 rametto di rosmarino 300 g di castagne già lessate; 400 g di porcini; 1 spicchio di aglio; 40 g di parmigiano 1 ciuffo di prezzemolo; farina; vino bianco; olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la sfoglia

300 g di farina 00
(più altra per la spianatoia)
100 g di semola
4 uova
olio di semi
sale

1

CUOCETE LA CARNE

Legate la noce di vitello con spago da cucina. Conditela con un po' di sale e di pepe, e massaggiatela bene. Mondate gli odori e tagliateli a pezzettoni. Scaldate un filo di olio in una teglia, aggiungete la carne e fatela rosolare a fuoco vivace in modo uniforme. Unite gli odori e il rametto di rosmarino, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per circa 1 ora, girandola ogni tanto e bagnandola con un po' di vino.

2

REALIZZATE LE FETTUCCINE...

Fate la classica fontana con le farine, miscelate; unite al centro le uova, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Dategli forma di palla, copritelo con un canovaccio e lasciate riposare per 30 minuti. Stendete l'impasto sulla spianatoia infarinata in una sfoglia abbastanza sottile. Ripiegatela più volte su se stessa, quindi tagliatela a una larghezza di 1 cm, per ricavare le fettuccine. Srotolatele, stendetele su un vassoio, leggermente infarinato, e tenete da parte.

3

...E LA SALSA

Pulite i porcini e tagliateli a julienne. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio, schiacciato, eliminate quest'ultimo, unite la julienne di porcini e fate trifolare a fuoco vivace per una decina di minuti. Poco prima del termine, profumate con un po' di prezzemolo tritato. Una volta cotto l'arrosto, levatelo dalla teglia e tenetelo da parte. Rimettete la teglia sul fuoco, aggiungete 1 bicchiere di acqua e 1 cucchiaio di farina, deglassate il fondo e fatelo ridurre. Al termine, filtrate la salsa ottenuta.

4

UNITE LE CASTAGNE E COMPLETATE

Tagliate l'arrosto a fettine e unitele alla salsa. Aggiungete le castagne lessate intere e mescolate. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente, leggermente salata. Scolatele bene al dente, versatele in una padella con la salsa preparata e mantecate con il parmigiano. Completate con i porcini trifolati, mescolate e servite.

Auguri PARTY

NATALE È ANCHE IL MOMENTO PER SCAMBIARSI AUGURI SINCERI (ALMENO SI SPERA, SINCERI) DI BUONE FESTE CON AMICI E COLLEGHI. RENDETE SPECIALE QUESTA OCCASIONE ORGANIZZANDO UN (COCKTAIL) PARTY DI AUGURI, PIENO DI BRIO E DI GUSTO. AGLI INVITI PENSATE VOI. QUANTO ALLE RICETTE, NOI VI SUGGERIAMO QUESTE. A PROPOSITO: TANTI AUGURI!!!

di FMB - foto di ANGELA DE SANTIS

L'albero della cuccagna

Ingredienti (per 4 persone)

2 rotoli di pasta sfoglia
300 g di salmone affumicato
300 g di cime di rapa già mondate
150 g di crescenza
1 uovo
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate le cime di rapa, lessatele in acqua bollente e leggermente salata per 6-7 minuti, quindi scolatele e lasciatele intiepidire in un colapasta. Una volta a temperatura, strizzatele e tritatele, quindi salate e pepate.

2. Stendete 1 rotolo di pasta sfoglia su un foglio di carta forno e spalmatelo con la crescenza. Distribuite le cime di rapa tritate (devono essere ben asciutte), continuate con il salmone affumicato, senza lasciare spazi, profumate con una macinata di pepe e coprite con il secondo rotolo di pasta sfoglia, premendo leggermente.

3. Con un coltello a lama liscia, ritagliate la doppia sfoglia ripiena a mo' di albero di Natale. Quindi incidetelo per realizzare i rami, facendo attenzione a non tagliare il tronco. Con alcuni ritagli di pasta realizzate una stella più grande e 4-5 stelline più piccole e tenetele da parte.

4. Attorcigliate i rami su se stessi e completate con le stelle preparate: quella più grande sulla punta e le altre lungo il tronco. Spennellate la superficie dell'albero con l'uovo, leggermente sbattuto con un goccino di acqua, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una quindicina di minuti. Levate, portate in tavola e servite.

Cucchiaini di ceci al sesamo con crema di patate al curry

(pag. 44)

Aragosta e gamberetti al bicchiere in salsa di yogurt e senape

(pag. 44)

ALICE TV

Mattia Poggi è in onda con il programma "MATTIA A MODO MIO" tutti i giorni alle 21.00, su Alice tv.

Cucchiaini di ceci al sesamo con crema di patate al curry

Ingredienti (per 6-8 persone)

per i cucchiaini
200 g di farina integrale
100 g di farina di ceci
semi di cumino
olio extravergine di oliva
sale

per la crema di patate
3 patate
1 carota
curry
olio extravergine di oliva
sale

vi serve inoltre
1 ciuffo di maggiorana

Preparazione

1. Miscelate le due farine. Setacciate la miscela sulla spianatoia e fate la classica fontana. Unite al centro un paio di cucchiai di olio, 1 cucchiaio di semi di cumino e un pizzico di sale, e iniziate a lavorare aggiungendo l'acqua necessaria a ottenere un impasto liscio ed elastico. Dategli forma di palla, coprite e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2. Trascorso il tempo, riprendete l'impasto e stendetelo in una sfoglia dello spessore di 4-5 mm. Disponete sulla sfoglia, ben distanziati l'uno dall'altro, tanti cucchiaini di acciaio inox, appoggiandoli dalla parte concava, e ritagliate la pasta intorno, per creare la sagoma dei cucchiaini.

3. Riprendete i cucchiaini di acciaio e allineateli sulla placca del forno, disponendoli, questa volta, con la parte concava in giù. Appoggiate, su ogni cucchiaino di acciaio, una sagoma di pasta, mettete in forno già caldo a 180 °C per fate cuocere per una ventina di minuti (o comunque, finché risulteranno pronti). Levate e lasciate raffreddare.

4. Per la crema di patate: lessate le patate per 30 minuti a partire dal bollore. Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una ciotola. Raschiate la carota sotto acqua corrente, spuntatela, asciugatela e grattugiatela, quindi unitela al passato di patate.

5. Scaldate un filo di olio in una padella, aggiungete un paio di cucchiaini di curry, il composto di patate e carote, e lasciate insaporire per qualche minuto. Al termine, regolate di sale. Raccogliete il composto nel bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta rigata e farcite i cucchiaini di ceci. Decorate con una fogliolina di maggiorana e servite.

Aragosta e gamberetti al bicchiere in salsa di yogurt e senape

Ingredienti (per 6-8 persone)

1 aragosta da circa 600 g
24 gamberetti
2 cespi di indivia belga
250 g di yogurt
2 cucchiai di senape di Digione
2-3 uova
qualche stelo di erba cipollina
aceto
sale e pepe

Preparazione

1. Sgusciate i gamberetti, eliminate il filamento scuro dell'intestino e lessateli al vapore per pochi minuti. Lessate anche l'aragosta in abbondante acqua bollente leggermente salata per 10-15 minuti. Scolatela, lasciatela raffreddare nell'acqua di cottura, quindi sgusciatela e tagliate la polpa a rondelle.

2. Fate rassodare le uova per 8 minuti a partire dal bollore. Scolatele, sgusciatele e tagliatele a spicchi. Lavate e mondate l'indivia, staccate le foglie, lasciandole intere, e asciugatele con un foglio di carta assorbente da cucina.

3. Raccogliete lo yogurt in una ciotola, unite la senape, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Aggiungete un paio di cucchiai di aceto e amalgamate.

4. Distribuite nei bicchieri 2-3 foglie di indivia. Aggiungete le rondelle di aragosta e i gamberetti, e completate con la salsa di yogurt. Decorate con un paio di steli di erba cipollina e con gli spicchi di uova sode, portate in tavola e servite.

In libreria, "La pasta detto fatto!" con tante ricette golose dedicate al primo preferito dagli italiani. (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Millefoglie di capesante e barbabietole

Ingredienti (per 12 persone)

12 capesante
2-3 barbabietole rossse
1 ciuffo di coriandolo
aceto balsamico
burro
olio al tartufo
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le barbabietole e affettatele sottilmente, in senso orizzontale, con una mandolina: le fette dovranno risultare quasi traslucide. Coppatele con un coppapasta a forma di fiore, raccogliete le fette in una ciotola capiente, conditele con olio al tartufo e lasciatele marinare per un paio d'ore.

2. Aprite le capesante, estraete i molluschi e separate le noci dai coralli (questi ultimi li potrete utilizzare per altre preparazioni). Sciacquate le noci e asciugatele. Scaldate una noce di burro in una padella e fate saltare le noci di capasanta per pochi minuti con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Levatele e tagliatele in 3 fette, in senso orizzontale, con un coltello ben affilato.

3. Scolate le fette di barbabietola e componete i millefoglie nei piattini individuali con questa sequenza: fetta di capasanta-fetta di barbabietola- fetta di capasanta-fetta di barbabietola- fetta di capasanta. Emulsionate 3-4 cucchiai di olio al tarfufo con 1-2 cucchiai di aceto balsamico, e condite i millefoglie con qualche goccia di questa emulsione, decorando anche il piatto. Guarnite con un ciuffo di coriandolo, portate in tavola e servite.

L'ORTAGGIO DI **DICEMBRE**

il RADICCHIO

(Cichorium intybus)

Fa bene perché...

Per l'alto contenuto di oligoelementi e minerali, ne è consigliato il consumo a chi soffre di artrosi e reumatismi. Ma è anche depurativo e capace di aiutare chi soffre di cattiva digestione.

Pollice bio

Se dall'orto vuoi verdura, ogni giorno abbine cura. Per la coltivazione sul balcone i vasi, meglio se rettangolari, devono essere lunghi almeno un metro e profondi 25 cm. Ci vuole terriccio a medio impasto con sabbia, argilla, torba e ghiaia per favorire il drenaggio dell'acqua.

• **La semina**
Si effettua anche in terra tutto l'anno, in Luna calante, interrando i semi a 5 cm l'uno dall'altro e alla profondità di 1-1,5 cm. Annaffiare spesso in estate, ridurre da metà ottobre. Quando le piante presentano 3-4 foglie, si devono diradare. Raggiunto il diametro di circa 30 cm, legare le foglie con filo di rafia per l'imbianchimento.

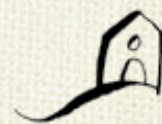
• **Raccolta e conservazione**
Tagliare i cespi di radicchio 60-90 giorni dopo la semina. Si possono lasciare le radici al loro posto per una nuova fase vegetativa. Come tutte le insalate va consumato fresco. Si mantiene per una settimana se messo in frigorifero avvolto in un panno umido o in un sacchetto di carta bucherellato.

Curiosario

Sembra proprio che fuori dal Veneto, il radicchio, rosso fiore dell'inverno, non voglia crescere. Tentata infatti già nel secolo scorso la coltivazione in varie parti d'Europa, non ha avuto successo.

> ***"L'orto è la seconda madia del contadino"***

Nel cestino del mese

• **Ortaggi:** carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavoli broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicorino da taglio, cime di rapa, cipolle invernali, finocchi, indivie, lattughe, porri, radicchi rossi, rape, sedano, spinaci, valerianella, zucche.
• **Frutta:** arance, bergamotto, cedri, cotogne, limoni, clementine, mandarini, mele, nocciole, pompelmi.
• **Aromi:** rosmarino, salvia, santoreggia.

La dispensa

Arancia candita
Tagliare 4 arance biologiche a fette di circa 3 mm. Sbollentarle in acqua per 3 volte di seguito, facendole cuocere ogni volta 5 minuti. Metterle a scolare. Versare nella pentola un litro e 1/2 d'acqua e aggiungere 350 g di zucchero. Cuocervi le fette di arancia fino a quando appariranno belle lucide: ci vorranno all'incirca 45 minuti. Scolarle bene e passarle nello zucchero. Metterle ad asciugare per almeno 12 ore. Si conservano in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

ALMANACCO Barbanera nel 1847

In questo mese il freddo e l'umido è nocivo. Fa mestier cautelarsi con buoni abiti e migliori calzature. Avvertiremo ancora che la sera del santo Natale non si faccia abuso del pesce Anguilla e Capitone essendo questo molto duro alla digestione.

Tradizione e segreti

Profumo di Natale con l'arancia pomander
Le feste si avvicinano e mettono in moto voglia di fare e creatività. Anche perché l'appuntamento è con i giorni più gioiosi dell'anno, quelli che vedranno grandi protagonisti la famiglia, la casa, gli incontri con parenti e amici. E se il desiderio è accoglierli piacevolmente, ecco un modo semplicissimo per farlo. Passate del nastro adesivo su alcune arance in senso verticale e orizzontale. Riempite i settori lasciati liberi dal nastro adesivo con chiodi di garofano impiantati fitti fitti nella buccia. Cospargete il tutto di cannella in polvere, avvolgete le arance in carta da forno e lasciatele riposare per 10 giorni. A Natale scartate le arance, levate il nastro adesivo, passate sulla traccia del nastro adesivo un nastro dorato, fate un bel fiocco e appendete le profumatissime e decorative arance.

POSTA LA RICETTA

GRANDI CLASSICI *della* TRADIZIONE

a cura della redazione

Ogni regione, territorio, località, addirittura ogni famiglia ha i suoi piatti tradizionali e i suoi prodotti più tipici. In occasione di Expo 2015, in collaborazione con **Poste Italiane**, abbiamo presentato un giro d'Italia alla scoperta dei grandi classici della nostra cucina.

Ringraziamo tutti i lettori che hanno contribuito a comporre il più completo ricettario della tradizione italiana, postatando le loro ricette su

WWW.POSTALARICETTA.TV

Le ricette sono tutt'ora disponibili sul sito indicato. Ancora grazie e… buon appetito!

LE VOSTRE RICETTE LE VOSTRE *STORIE*

UNA RICETTA UNA STORIA. QUI NE SEGNALIAMO SEI.
VOLETE PREPARARLE? LE TROVATE SU WWW.POSTALARICETTA.TV

Coccoli fiorentini di zia Miranda

TOSCANA
Coccoli Fiorentini
Ricordo la dolcissima zia Miranda, fiorentina verace. Preparava questi coccoli fiorentini rivisitati con pesce per la vigilia di Natale. Dalla cucina uscivano vassoi a non finire pieni di ogni bontà. Il suo ingrediente segreto la farina che acquistava dal mugnaio vicino Pontassieve. Preparava sempre 12 portate diverse. Sono passati tantissimi anni, nessuno di noi dimentica il profumo di coccoli fritti nel padellone gigante posto sopra la cucina economica.

Crostini toscani con fegatini milza e fico secco

TOSCANA
anonima
Da anni è il re degli antipasti sulle tavole toscane… soprattutto nelle feste comandate come il Natale, la Pasqua (…). Il mio ricordo risale a quando da bambina, non potendo "vivere" le feste perché i miei erano ristoratori e quindi in quei giorni lavoravano nel loro ristorante, mio padre, per farmi stare buona, mi metteva n cucina sul bancone a tritare con il tritacarne i fegatini, i cuoricini, insomma il composto cotto che serviva a fare il pâté. Oggi a distanza di anni, ho capito che quel gesto era un modo per farmi sentire importante. Oggi nella mia piccola osteria li faccio ancora, con una piccola variante: il fico secco. Quando lo trovo, metto quello di Carmignano, altrimenti basta un buon fico italiano. Ancora oggi quando li cucino, mi vedo bambina su quel banco di cucina e un pensiero vola in cielo.

Parmigiana alla calabrese

CALABRIA
Gino Lombardo
La parmigiana di melanzane è sicuramente una delle ricette italiane più diffuse. Qualche volta però questa preparazione risulta pesante e difficile da digerire. La versione "alla calabrese" è data dall'ingrediente utilizzato per la farcitura: la provola silana (…).

Costine di maiale con verze

LOMBARDIA
Claudio Priveranno
"Custine de porsel coi vers" una ricetta molto lombarda, che veniva preparata dalla nonna Luigia a Brescia. Una semplificazione della celebre "cassoeula" milanese, ovvero le spuntature di maiale cotte con le verze. È un piatto della tradizione che si accompagna ovviamente con la polenta, ma è ottimo anche con del buon pane casereccio meglio se leggermente bruscato e croccante. Una ricetta semplice che ognuno potrà adattare al proprio gusto.

Pettole 'nguwatez

PUGLIA
Giusi De Sciglioło
È una ricetta che mi riporta all'infanzia. Al calore delle feste coi parenti e soprattutto ai dolci che si preparavano. La festa era soprattutto quello per me: vedere nonna, mamma e zie che (…) si muovevano come api operaie nell'alveare. E ognuna sapeva cosa fare. Le pettole sono un dolce povero. Semplice pasta lievitata e fritta, e il buono erano lo zucchero e il succo del limone oppure il vincotto con i quali si imbevevano.

Ea pinsa veneta

VENETO
Doretta Nuscis
La "pinza" la xe de sicuro uno de i più antichi dolsi de la cusina veneta. I ghe ne fa diversi tipi e de diverse maniere (secondo i posti), ma tute le ga come base la farina zala e la farina bianca de fior. La pinsa xè un dolse rustego, ch'el stà piuttosto su'l stomego… ma tanto bon che mai! El xe de tradission par la Epifania, dita anca befana o marantega.

BUFFET di SAN SILVESTRO

SAN SILVESTRO SI AVVICINA. DOVE FESTEGGIARE? SE AVETE DECISO DI ORGANIZZARE A CASA VOSTRA (E SIETE STATI PRESI IN PAROLA...) NIENTE PAURA! CON LE PROPOSTE A BUFFET DEL PERSONAL CHEF MASSIMO MALANTRUCCO IL SUCCESSO È ASSICURATO. EASY E SFIZIOSE FARANNO CONTENTI GRANDI E PICCINI!

a cura della redazione; ricette di MASSIMO MALANTRUCCO* - foto di MARIE SJÖBERG styling di ALICE ADAMS

Girelle di ceci con noci pere e gorgonzola

(pag. 54)

Quiche di salmone porri e belga

(pag. 54)

Cavoletti di Bruxelles
in sfoglia
(pag. 54)

Girelle di ceci con noci pere e gorgonzola

Ingredienti (per 4 persone)

per la crêpe
100 g di farina di ceci
200 g di farina 00
80 g di albumi
1/2 l di acqua
8 foglie di salvia
olio extravergine di oliva
1 pizzico di sale

per la farcia
300 g di gorgonzola
5 pere mature
100 g di gherigli di noce
1/2 limone
sale

Preparazione

1. Per la farcia: sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele in quattro spicchi; raccoglieteli in un pentolino, versate un bicchiere di acqua e il succo del limone, e fate cuocere per circa 15-20 minuti. A cottura ultimata, con un mixer a immersione frullate le pere; unite i gherigli di noce e il gorgonzola, tagliato a pezzetti, e riducete tutto in una crema. Aggiustate infine di sale.

2. Per la crêpe: in una ciotola sbattete gli albumi con il sale; aggiungete un mestolo di acqua e incorporate, lentamente e alternandole, le farine e l'acqua restante. Profumate con la salvia, tagliata a julienne, e amalgamate ancora.

3. Ungete una teglia (di circa 20x30 cm) con un filo di olio, mettete sul fuoco e fate scaldare. Versate il composto fino a ottenere uno spessore di circa 1/2 cm e lasciate rassodare; quando il fondo si sarà appena dorato, girate e fate cuocere anche l'altro lato. Levate, trasferite su un tagliere di legno e fate raffreddare.

4. Quando la crêpe si sarà raffreddata, spalmatevi sopra la crema di gorgonzola. Arrotolate il tutto, stringendo bene per mantenere il rotolo compatto, avvolgete con un foglio di carta forno e trasferite in freezer per 2 ore. Trascorso il tempo di riposo, tagliate il rotolo a fettine e conservate a temperatura ambiente, fino al momento di servire.

Quiche di salmone porri e belga

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 g di pasta brisée
100 g di salmone affumicato
200 g di insalata belga
2 porri
250 g di panna fresca
3 uova
farina
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Mondate e lavate i porri e l'insalata belga, quindi tagliateli a lamelle di 1 cm; fateli appassire in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale. Stendete la pasta brisée e rivestitevi una tortiera bassa, ben imburrata ed infarinata; disponete le verdure appassite e adagiate sopra il salmone affumicato, tagliato a listerelle.

2. A parte sbattete le uova con una forchetta, quindi unite la panna liquida, aggiustate di sale e amalgamate per bene. Versate il composto sopra gli altri ingredienti precedentemente disposti, e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite.

Cavoletti di Bruxelles in sfoglia

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di pasta sfoglia
500 g di cavoletti di Bruxelles
300 g di carote
20 g di burro
1 uovo
20 g di amido di riso
sale

Preparazione

1. Pulite i cavoletti e incideteli a fiore, quindi lessateli al vapore, salandoli in superficie. In un pentolino fate sciogliere il burro, aggiungete le carote, mondate e tagliate a rondelle, un pizzico di sale e 1/2 bicchiere di acqua. Incoperchiate e fate cuocere per una ventina di minuti. A fine cottura, togliete il coperchio e fate evaporare l'eventuale acqua residua.

2. Raccogliete le carote in un mixer da cucina, unite l'uovo e l'amido, e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Stendete la pasta sfoglia e tagliatela in quadrati di circa 7 cm di lato.

3. Immergete un cavoletto nella crema di carota e disponetelo al centro del quadrato. Piegate leggermente gli angoli della sfoglia, dandogli una forma a fiore, e trasferite su una teglia, rivestita con carta forno. Proseguite a realizzare gli altri fiorellini fino a esaurimento degli ingredienti.

4. Infornate tutto a 220 °C in forno già caldo e fate cuocere per 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite.

Pandoro tiramisù

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 pandoro
500 g di mascarpone
5 uova
6 cucchiai di zucchero
1/2 l di caffè
1/2 tazzina di rum
100 g di cioccolato fondente

Preparazione

1. Separate i tuorli e lavorateli con metà dello zucchero; a parte montate gli albumi a neve ben ferma con lo zucchero restante. Incorporate il mascarpone al composto di tuorli, quindi unite gli albumi mescolando lentamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

2. Tagliate il pandoro a fettine di 1 cm. Mescolate il caffè e il rum. Bagnate le fettine di pandoro con il caffè aromatizzato e disponetele nelle coppette alternandole alla crema al mascarpone. Terminate con la crema, guarnite la superficie con una stella di cioccolato fuso e cioccolato in scaglie, e servite.

E PER I BIMBI...

Crocchette di orata

(pag. 58)

Pupazzo di neve con sorpresa

(pag. 58)

Crocchette di orata

Ingredienti (per 4 bambini)

500 g di patate
300 g di orata già pulita e sfilettata
1 limone
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate le patate, sbucciatele e, aiutandovi con una grattugia con lama per julienne, grattugiatele; raccoglietele in una ciotola, scolate l'acqua in eccesso e asciugatele con un canovaccio pulito.

2. Condite le patate con un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo di olio, e mescolate accuratamente. Foderate gli stampini in silicone a forma di stella con le patate, lasciando un incavo al centro. Aromatizzate con la scorza di limone grattugiata.

3. Tritate l'orata al coltello, quindi conditela con un pizzico di sale, un filo di olio e il prezzemolo tritato. Mescolate e distribuite il composto al centro della stella, quindi coprite il tutto con altre patate grattugiate.

4. Infornate a 250 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e fate intiepidire, quindi sformate le stelline, distribuitele nei piatti da portata e servite.

Pupazzo di neve con sorpresa

Ingredienti (per 4 bambini)

200 g di cioccolato bianco
300 g di pandoro
125 g di burro
150 g di zucchero
2 uova
50 g di albume
1 arancia
cioccolato fondente
caramelline

Preparazione

1. In una casseruola raccogliete il cioccolato bianco, spezzettato grossolanamente, e fatelo fondere a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto. Appena fuso, togliete dal fuoco, aggiungete il burro, tagliato a dadini, e fate sciogliere completamente.

2. Unite al cioccolato fuso 50 g di zucchero e mescolate accuratamente. Sbattete le uova con una forchetta e incorporatele al composto, mescolando velocemente con una spatola in legno. Aromatizzate infine con la scorza dell'arancia grattugiata.

3. Tagliate il pandoro a cubetti di circa 1 cm. Uniteli al composto, amalgamate delicatamente e trasferite in frigorifero per almeno un'ora o comunque fino a quando il composto sarà ben rappreso.

4. Nel frattempo montate a neve ben ferma l'albume con 50 g di zucchero; appena avrà raggiunto una consistenza corposa, unite lo zucchero restante e amalgamate ancora.

5. Trascorso il tempo di riposo, formate una pallina con il composto a base di pandoro e ricopritela di meringa aiutandovi con una spatola. Formate una pallina più piccola, adagiatela sopra e ricoprite anche questa di meringa. Proseguite a realizzare gli altri pupazzi di neve fino a esaurimento degli ingredienti.

6. Fate fondere il cioccolato fondente e realizzate gli occhietti del pupazzo di neve; create il naso inserendo al centro del viso una caramellina colorata. Ritagliate un nastro rosso in tante striscioline e avvolgetele intorno al collo, creando così la sciarpetta. Trasferite nei piattini da dessert, portate in tavola e servite.

*Amante della cucina tradizionale, ma ricercata e preparata con amore ed esperienza, Massimo Malantrucco ha lavorato in numerosi ristoranti e hotel della Capitale. Negli ultimi anni lavora privatamente in Italia e all'estero, è presidente dell'associazione Presidio Italia che si occupa della tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e agroalimentari locali italiani e si dedica all'organizzazione di corsi di cucina (sia a domicilio sia presso la residenza Villa Rocca). È disponibile il calendario dei corsi sulla sua pagina FB Chef Malantrucco. È il creatore di "Numeri da cuoco", la prima serie web dedicata alla cucina. Ogni episodio, pubblicato con cadenza settimanale, viene postato in italiano, inglese, LIS e spagnolo. Vi invita a partecipare al contest fotografico della serie web Numeri da cuoco indetto dall'associazione Presidio Italia, il cui scopo è la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici locali; per saperne di più e partecipare andate sul sito www.numeridacuoco.com.

NATALE in un CRIK!

SERVITA TRADIZIONALMENTE ALLA FINE DEL PRANZO O DELLA CENA DI FESTA, LA FRUTTA SECCA È FINALMENTE PROTAGONISTA, DALL'ANTIPASTO AL DESSERT, DI UN MENU SEMPLICE, GOLOSO E CROCCANTISSIMO

a cura della redazione - ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

ANTIPASTO

Flan di spinaci con salsa al gorgonzola e granella di noci

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di spinaci freschi già puliti; 80 g di parmigiano grattugiato
100 g di panna fresca; 4 uova; 150 g di gorgonzola dolce
1 cucchiaino di fecola di patate; 200 ml di latte; 40 g di gherigli di noce
noce moscata; burro; sale

Preparazione

1. In una padella fate appassire gli spinaci con una noce di burro; salate, mescolate e spegnete. Raccogliete gli spinaci in un mixer da cucina, unite la panna, il parmigiano, le uova e un pizzico di noce moscata, e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Imburrate gli stampini monoporzione, distribuite il composto all'interno e sistemate gli stampini in una teglia, riempita per tre quarti di acqua. Infornate a 200 °C e fate cuocere a bagnomaria per circa 30 minuti (al termine, fate la prova stecchino).

3. In un pentolino fate sciogliere una noce di burro, unite la fecola e il latte a filo, e mescolate con una frusta; salate leggermente e, quando la salsa inizierà ad addensarsi, incorporate il gorgonzola a pezzetti. Spegnete e lasciate intiepidire.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i flan e, aiutandovi con la lama di un coltello affilato, sformateli delicatamente nei piatti da portata. Guarnite con la salsa e i gherigli di noce sbriciolati, e servite.

PRIMO

Tagliatelle al cacao con ricotta granella di mandorle e speck

Ingredienti (per 4 persone)

280 g di farina tipo 0 (più altra per spolverizzare)
3 uova; 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere
200 g di ricotta vaccina; 3 cucchiai di parmigiano
40 g di mandorle; 100 g di speck a fette sottili
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Setacciate la farina, il cacao e un pizzico di sale, e disponeteli a fontana; unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa un'ora.

2. Nel frattempo scaldate una padella antiaderente, disponete le fette di speck e fatele rosolare da entrambi i lati; quando saranno asciutte e ben croccanti, toglietele e tagliatele a listerelle.

3. Trascorso il tempo di riposo, su una spianatoia infarinata stendete la sfoglia a uno spessore di circa 2 mm; infarinate la sfoglia, avvolgetela su se stessa e, con un coltello ben affilato, ricavate tante tagliatelle larghe circa 1 cm. Srotolate le tagliatelle, spolverizzatele con altra farina e fatele asciugare.

4. Portate a bollore l'acqua per la pasta. In una ciotola lavorate la ricotta con il parmigiano; unite una macinata di pepe, un mestolino di acqua della pasta e un filo di olio e mescolate fino a ottenere una crema. Lessate la pasta, scolatela al dente e versatela nella ciotola con la crema di ricotta. Mescolate e aggiungete le mandorle, tritate grossolanamente, e lo speck. Impiattate, ultimate con un filo di olio a crudo e servite.

SECONDO

Pollo al curry e yogurt con mandorle e prugne secche

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di petto di pollo; 400 g di yogurt intero al naturale; 1 carota 1 porro; 1 pizzico di cannella; 150 g di prugne secche; 40 g di mandorle già pelate e tostate; qualche stelo di erba cipollina; farina curry; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Mondate e tagliate a rondelle il porro e la carota, quindi fateli dorare in padella con un filo di olio. Tagliate il petto di pollo a cubetti, infarinateli velocemente e poi aggiungeteli alle verdure. Mescolate e lasciate dorare da entrambi i lati.

2. Sciogliete 3 cucchiaini di curry in mezzo bicchiere di acqua calda, versatelo in padella, aggiungete le prugne secche, salate, mescolate e fate cuocere per una decina di minuti.

3. Aggiungere lo yogurt e la cannella, e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Guarnite con l'erba cipollina tritata e le mandorle, tritate grossolanamente, e servite.

DOLCE

Muffin alle banane arachidi salate e gocce di cioccolato

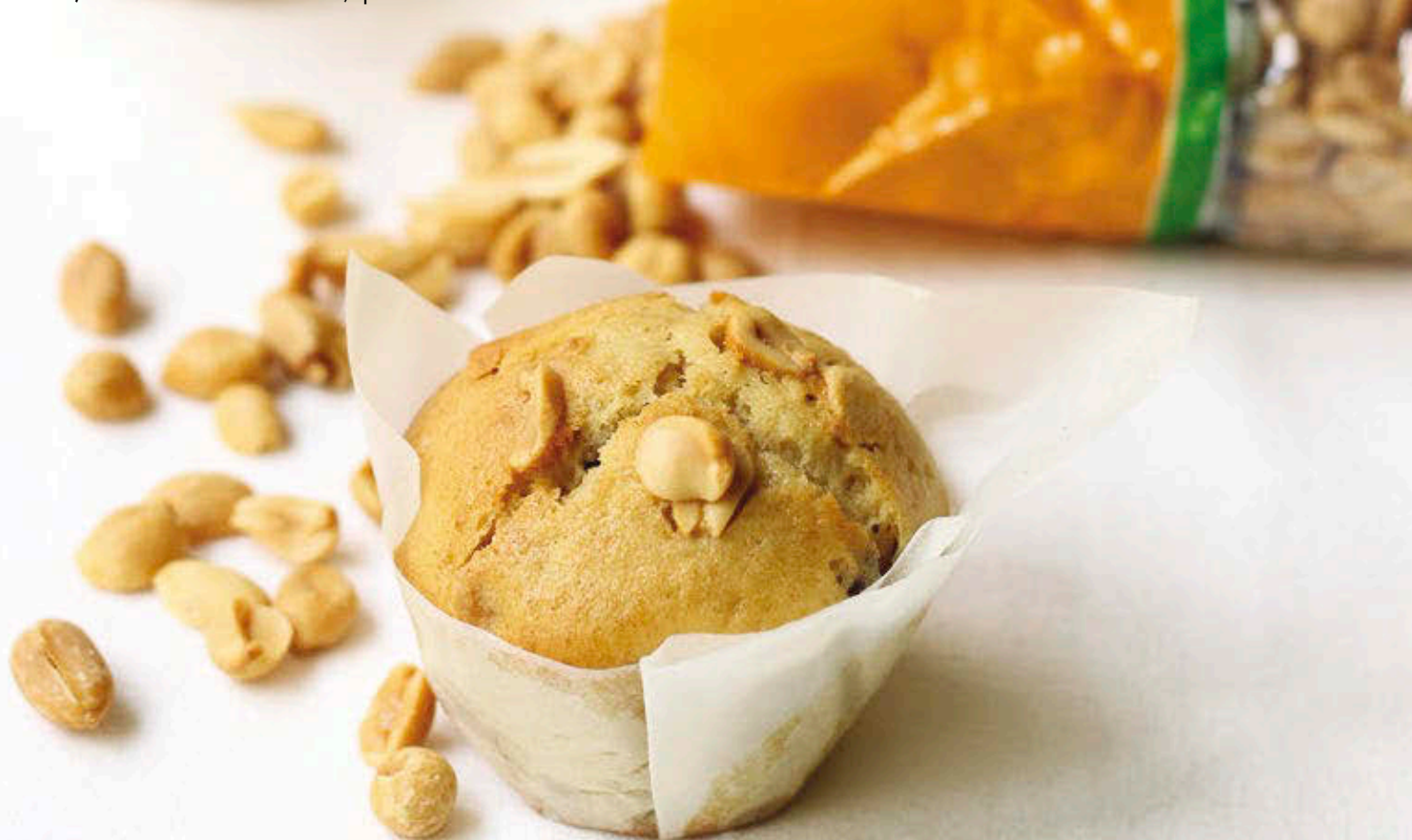
Ingredienti (per 12 muffin)

250 g di farina tipo 0; 2 uova; 1 banana; 120 ml di latte
100 g di zucchero; 1 cucchiaino di lievito per dolci
40 g di gocce di cioccolato; 40 g di arachidi salate
50 g di olio di semi di mais

Preparazione

1. In una ciotola miscelate tutti gli ingredienti secchi: la farina, lo zucchero, il lievito, le gocce di cioccolato e le arachidi salate (tenetene da parte qualcuna per la decorazione finale).

2. In un'altra ciotola mescolate gli ingredienti liquidi: il latte, l'olio, le uova e la banana (schiacciata e non frullata). Incorporate gradualmente gli ingredienti liquidi a quelli secchi, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola.

3. Quando il composto risulterà omogeneo e "colloso", distribuitelo in uno stampo per muffin, rivestito con carta forno o pirottini di carta. Guarnite la superficie con le arachidi tenute da parte e infornate a 180 °C per circa 20 minuti (fate la prova stecchino). Levate e lasciate raffreddare, quindi sformate e servite.

LE LAMPARE AL FORTINO

Trani

IL Ristorante Le Lampare al Fortino a Trani è un vero e proprio contenitore culturale all'interno di una struttura architettonica di grande prestigio.

Il Ristorante Le Lampare al Fortino a Trani sorge all'interno del fortino medievale di Trani che ingloba l'antica chiesa di S. Antuono e si affaccia sul molo a meridione della splendida insenatura naturale del porto di Trani.
Il ristorante infatti offre una splendida vista sul porto.
Questo antico fortilizio era destinato alla protezione dell'estrema punta orientale del porto.
Dalla sua terrazza si può ammirare tutta l'insenatura su cui si affaccia la città antica, e si distinguono con chiarezza la cattedrale di Trani, le tre absidi della chiesa di Ognissanti, la parte retrostante della chiesa di Santa Teresa, la torre dell'orologio e tutte le bianche terrazze in pietra calcarea.
Il Fortino dopo accurati lavori di ristrutturazione torna a nuova vita, arricchito di nuovi contenuti, rinnovando la sua promessa di ospitalità e ristoro sotto le vesti del Ristorante Le Lampare al Fortino che si caratterizza come uno dei migliori ristoranti in Puglia.

*"**Il Fortino non sarà solo un ristorante** - afferma il titolare Antonio Del Curatolo - **ma anche un contenitore culturale.***
L'attività che andremo ad aprire darà lustro alla città e sarà motivo di orgoglio per i tranesi.
Non stiamo facendo altro che restituire alla piena fruibilità un'area in passato abbandonata, restaurandola e arricchendola di contenuti.
Con la Soprintendenza abbiamo già stipulato una convenzione che inserisce il sito fra quelli di particolar pregio e attrazione, dunque visitabile da parte dei turisti.
In Puglia non esiste nulla di eguale e di questo ne andiamo fieri.
E non da meno, vorrei sottolineare l'incidenza che si avrà dal punto di vista occupazionale: nella struttura conto di poter mettere a lavorare almeno trenta persone e di questi tempi credo sia una gran cosa".

LE LAMPARE AL FORTINO
Via Tiepolo s.n.- Molo Sant'Antonio (c/o Fortino)
70059 Trani (Bat) Puglia
Tel 0883 480308 - Chiuso il Martedì
www.lelamparealfortino.it

TANTO di CAPPELLACCIO

PASTA RIPIENA TIPICA DELLA ZONA DI FERRARA, I CAPPELLACCI O DIALETTALMENTE *CAPLAZ* VENGONO COSÌ CHIAMATI PER LA FORMA SIMILE A QUELLA DI UN CAPPELLO. TRADIZIONALMENTE RIPIENI DI ZUCCA, VENGONO QUI FARCITI CON INGREDIENTI DI STAGIONE E ARRICCHITI CON SALSE E CONDIMENTI SUPERGOLOSI

a cura della redazione - ricette e foto di SILVIA CENSI

SCUOLA DI CUCINA

Cappellacci alle ortiche con taleggio e speck

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia: **300 g di farina; 3 uova; 100 g di germogli di ortica**
per il ripieno: **300 g di ricotta; 60 g di parmigiano grattugiato 60 g di gherigli di noce; 100 g di taleggio; sale e pepe**

per la salsa: **70 g di speck in una fetta unica 1 scalogno; 1 noce di burro; parmigiano grattugiato olio extravergine di oliva; sale e pepe bianco**

1

PREPARATE L'IMPASTO
Pulite i germogli di ortica e lessateli in acqua bollente; scolateli, fateli raffreddare e strizzateli bene. Raccoglieteli nel bicchiere di un mixer, unite le uova e frullate. Fate la classica fontana con la farina, unite al centro il composto di uova e ortica e lavorate energicamente. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 30 minuti.

2

PASSATE AL RIPIENO
In una ciotola raccogliete la ricotta e il taleggio. Unite le noci, tritate grossolanamente, e il parmigiano grattugiato. Regolate di sale e di pepe e amalgamate accuratamente.

3

STENDETE LA SFOGLIA E CONFEZIONATE I CAPPELLACCI
Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia sottile. Ricavate tanti quadrati di circa 12 cm di lato. Disponete al centro di ogni quadrato una noce di ripieno e piegateli a triangolo, premendo bene i bordi. Sovrapponete i due angoli alla base di ogni triangolo e premete, per realizzare i cappellacci.

4

COMPLETATE E SERVITE
In una padella fate rosolare lo scalogno, tritato finemente, con il burro e un filo di olio; unite lo speck, tagliato a dadini, e lasciate rosolare per qualche minuto. Lessate i cappellacci in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, scolateli e versateli in padella. Mantecate, spolverizzate con il parmigiano, profumate con una macinata di pepe e servite.

Cappellacci con castagne e salsiccia

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
400 g di farina; 4 uova

per il ripieno
3 salsicce
300 g di castagne già lessate
1 mela renetta
100 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 pizzico di noce moscata
sale e pepe

per il condimento
1 mazzetto di salvia
80 g di burro
parmigiano grattugiato
sale

Preparazione

1. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana, unite le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Dategli forma di palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per circa mezz'ora. Per il ripieno: in una padella fate rosolare le salsicce, spellate e sgranate, senza l'aggiunta di grassi per 5 minuti.

2. Lavate la mela, eliminate il torsolo e tagliatela cubotti; unitela alla salsiccia insieme alle castagne e fate cuocere per una decina di minuti. Trasferite il composto nel bicchiere di un mixer e frullate il tutto. Incorporate l'uovo, la noce moscata, il parmigiano e una macinata di pepe. Se necessario, aggiustate di sale.

3. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e realizzate tanti quadrati. Disponete al centro di ogni quadrato una noce di ripieno e chiudete dando la forma di cappellaccio. In una padella fate soffriggere il burro con la salvia fino a ottenere un bel color nocciola.

4. Lessate i cappellacci in abbondante acqua salata; appena vengono a galla, scolateli e conditeli con il burro fuso. Impiattate, spolverizzate con il parmigiano grattugiato e servite.

Cappellacci radicchio e robiola in salsa di noci

(pag. 72)

Cappellacci radicchio e robiola in salsa di noci

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
400 g di farina
4 uova

per il ripieno
2 cespi di radicchio rosso
200 g di robiola
2 scalogni
60 g di parmigiano grattugiato
1/2 bicchiere di vino rosso
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la salsa di noci
200 g di gherigli di noce
30 g di pane casereccio
100 g di parmigiano grattugiato
30 g di pinoli già pelati
1 rametto di maggiorana
200 ml di panna da cucina
1/2 bicchiere di latte
100 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre
parmigiano grattugiato
gherigli di noce

Preparazione

1. Per la sfoglia: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fatela riposare per circa 30 minuti.

2. Per il ripieno: tritate finemente gli scalogni e fateli rosolare in una padella con un filo di olio; unite il radicchio, mondato e tagliato a listerelle sottili, salate e pepate. Versate il vino, sfumate e portate a cottura. Quasi al termine, alzate la fiamma e fate asciugare. Raccogliete il composto in una ciotola, aggiungete la robiola e il parmigiano, e amalgamate. Regolate di sale e di pepe.

3. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti quadrati di circa 12 cm di lato. Disponete al centro di ogni quadrato una noce di ripieno e piegateli a triangolo, premendo i bordi. Sovrapponete i due angoli alla base di ogni triangolo e premete, per realizzare i cappellacci.

4. Per il condimento: in un frullatore raccogliete le noci, il pane, ammorbidito nel latte e non strizzato, i pinoli e la maggiorana, e frullate per bene. Incorporate il parmigiano, l'olio e la panna, e infine aggiustate di sale e di pepe.

5. Lessate i cappellacci in abbondante acqua salata; quando vengono a galla, scolateli e conditeli con la salsa di noci calda. Spolverizzate con il parmigiano, guarnite con altri gherigli di noce e servite.

Cappellacci con zucchine e mandorle allo zafferano

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
300 g di farina 00
3 uova
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

per il ripieno
800 g di zucchine
80 g di parmigiano grattugiato
60 g di farina di mandorle
2 uova
2 scalogni
3 cucchiai di pangrattato
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per il condimento
200 g di panna
60 g di parmigiano
1 scalogno
40 g di mandorle a lamelle tostate
1 bustina di zafferano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per la sfoglia: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e l'olio, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Dategli forma di palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per circa mezz'ora.

2. Per il ripieno: in un tegame fate appassire gli scalogni, tritati, con due cucchiai di olio; aggiungete le zucchine, grattugiate, coprite a filo con l'acqua e fate cuocere per 15 minuti. Salate e pepate. Trasferite in una ciotola e incorporate il parmigiano, la farina di mandorle, le uova e il pangrattato. Spolverizzate con un pizzico di noce moscata e aggiustate di sale e di pepe.

3. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti quadrati di circa 12 cm di lato. Disponete al centro di ogni quadrato una noce di ripieno. Piegate i quadrati a triangolo, premendo bene i bordi. Sovrapponete i due angoli alla base di ogni triangolo e premete, per realizzare i cappellacci.

4. Per il condimento: in un tegame fate rosolare lo scalogno, tritato, con un filo di olio; aggiungete la panna, salate, pepate e fate cuocere per 5 minuti. Unite lo zafferano, mescolate e togliete dal fuoco.

5. Lessate i cappellacci in abbondante acqua salata, trasferiteli nel tegame del condimento e fateli insaporire per due minuti. Impiattate, guarnite con le lamelle di mandorle, leggermente tostate, spolverizzate con il parmigiano e servite.

Cappellacci con zucchine e mandorle allo zafferano

IL NATALE È ROSA SALMONE

SEMPLICE, VELOCE DA PREPARARE, DIGERIBILE, RICCO DI NUTRIENTI, VERSATILE IL SALMONE NORVEGESE È TUTTO QUESTO E MOLTO ALTRO ANCORA. PROTAGONISTA IDEALE DELLE TAVOLE DELLE FESTE… PORTA ALLEGRIA E GUSTO IN TAVOLA ANCHE QUANDO LE FESTE SONO PASSATE!

Il **Salmone Norvegese** è un prodotto **sicuro**, **fresco** e di grande **qualità**. In **Norvegia** ogni allevamento è rigorosamente tenuto sotto **controllo** grazie a un programma di ispezioni regolari e di **analisi di laboratorio** per verificare lo **stato di salute** e la qualità dei pesci. I salmoni infatti vengono costantemente monitorati per tutto il loro ciclo di vita. L'allevamento dei salmoni avviene in siti specifici, che offrono naturalmente le condizioni ideali per la loro perfetta crescita in mare. Un avanzato sistema di rintracciabilità consente di reperire informazioni su ogni pesce, in relazione all'area di allevamento e al suo stato di salute. La Norvegia è stata uno dei primi paesi a introdurre questo sistema per la **gestione** di tutte le **filiere alimentari**, allo scopo di garantire un prodotto sicuro e **certificato**, rafforzando allo stesso tempo la fiducia dei consumatori circa l'**affidabilità** dei suoi **prodotti**.

I tempi, cottura per cottura

Il Salmone Norvegese può essere preparato in mille modi. A seconda del tipo di cottura… attenzione a rispettare i tempi giusti!

Alla griglia
circa 3 minuti per lato, previa marinatura (consigliata)

Al forno
10-15 minuti a 180 °C

In padella
intorno ai 2-3 minuti per lato

Al vapore
circa 10 minuti

In acqua bollente
8-10 minuti

Lontano dal fuoco

Il Salmone Norvegese è ottimo anche per preparazioni a crudo, come tartare, sushi e sashimi. Inoltre si presta a differenti tipi di marinatura. Coperto con un mix di scorza di lime, aneto tritato, sale e zucchero, e lasciato riposare per 2-3 ore, è irresistibile!

CON IL SALMONE NORVEGESE…

…la bontà è garantita
Il Salmone Norvegese è inconfondibile per la tenerezza, il sapore e la delicatezza delle sue carni, con una distribuzione del grasso ideale che conferisce loro la giusta morbidezza e compattezza.

…si sta bene
Ricco di proteine, minerali, vitamine A, D e B12, e di acidi grassi polinsaturi Omega 3 (quelli buoni, cioè), il Salmone Norvegese garantisce un apporto nutritivo straordinario, perfettamente in linea con le esigenze della moderna alimentazione.

…c'est plus facile!
Facile da pulire e veloce da preparare, il Salmone Norvegese ha carni che non si disfano in cottura. A patto di rispettare i tempi giusti, a seconda della tipologia.

…si preparano mille ricette
I diversi tagli del Salmone Norvegese (filetto intero, filetto singolo, taglio a farfalla, a cubetti, in tartare, a cotoletta) ne fanno il perfetto protagonista di mille ricette. Cotto al vapore, al forno, bollito, grigliato… garantisce sempre un'altissima resa gastronomica.

C'ERA UNA VOLTA

I FORMATI DI PASTA "DI UNA VOLTA" TORNANO IN AUGE GRAZIE ALLE RICETTE QUI PROPOSTE. CONDITI CON SUGHI RICCHI E CORPOSI, OPPURE ABBINATI A SAPORI PIÙ DELICATI, DANNO VITA A PRIMI PIATTI GOLOSI E A PROVA DI NOSTALGICO

a cura della redazione;
ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

Paglia e fieno con ragù bianco di tacchino e olive taggiasche

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di tagliatelle paglia e fieno
300 g di fesa di tacchino
60 g di olive taggiasche
1 carota
1/2 cipolla rossa
1 costa di sedano
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 pizzico di noce moscata
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Con un coltello ben affilato battete finemente la fesa di tacchino. Mondate gli odori e tritateli finemente, quindi fateli soffriggere in padella con un filo di olio. Aggiungete la fesa di tacchino e le olive, e lasciate insaporire per qualche minuto.

2. Sfumate con il vino e salate. Profumate con il rosmarino e la noce moscata, quindi versate un bicchiere di acqua, incoperchiate e fate cuocere per una decina di minuti.

3. Lessate la pasta in acqua bollente e salata, scolatela al dente e trasferitela in padella aggiungendo un mestolo di acqua di cottura; mescolate e, quando il fondo di cottura inizierà ad asciugarsi, spegnete e mantecate con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe. Impiattate e servite.

Candele gratinate con besciamella salmone affumicato norvegese e pepe rosa

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di candele
350 g di salmone affumicato norvegese; 1 l di latte
70 g di burro; 1 cucchiaio di farina; noce moscata
pangrattato; pepe rosa in grani
olio extravergine di oliva; sale

per la guarnizione
salmone affumicato norvegese
qualche stelo di erba cipollina
pepe rosa in grani

Preparazione

1. In una casseruola fate tostare il burro con la farina; versate a filo il latte caldo e, mescolando in continuazione con una frusta, fate cuocere fino a ottenere una besciamella densa. Regolate di sale e profumate con la noce moscata.

2. Lessate le candele in acqua bollente e salata, e scolatele molto al dente. Rivestite una piccola pirofila con un foglio di carta forno e poi ungete la superficie della carta con un filo di olio. Disponete qualche cucchiaio di besciamella sul fondo e poi distribuite in maniera ordinata uno strato di candele.

3. Cospargete con il pangrattato, disponete uno strato di salmone affumicato e profumate con una macinata di pepe. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con la besciamella. Cospargete con altro pangrattato e infornate a 200 °C per 15-20 minuti, o comunque fino a doratura.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire e capovolgete delicatamente su un piatto da portata. Guarnite con fettine di salmone affumicato, qualche grano di pepe e l'erba cipollina sminuzzata, e servite.

Tagliolini alle vongole e limone

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di tagliolini
1 kg di vongole già spurgate
2 limoni
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le vongole e fatele aprire in una padella con un filo di olio su fiamma vivace; sgusciate le vongole, tenendone da parte qualcuna con il guscio, raccoglietele in una ciotola, copritele e tenetele da parte.

2. Filtrate il liquido di cottura delle vongole e tenete da parte. In una padella fate soffriggere l'aglio e la scorza di un limone, tagliata a listerelle sottili, con un filo di olio. Versate il liquido delle vongole e portatelo a bollore.

3. Nel frattempo lessate i tagliolini in acqua bollente e salata; scolateli molto al dente e trasferiteli in padella con il condimento. Aggiungete le vongole e, quando il fondo di cottura risulterà ancora un po' umido ma non liquido, spegnete e mantecate con il succo del limone restante, filtrato.

4. Profumate con una macinata di pepe e il prezzemolo tritato, e condite con un filo di olio. Disponete qualche fettina di limone nei piatti da portata, impiattate e servite.

Timballini di anelletti con zucca e provola affumicata

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di anelletti
600 g di polpa di zucca già pulita; 250 g di provola affumicata; 1/2 porro
80 g di parmigiano grattugiato; 1 ciuffo di salvia
1 pizzico di noce moscata
pinoli già pelati; pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate a fettine il porro e la zucca, e fateli dorare in una casseruola con un filo di olio per qualche minuto; salate, coprite con 1/2 bicchiere di acqua, incoperchiare e fate cuocere per circa 15 minuti a fuoco medio.

2. Lessate gli anelletti in acqua bollente e salata, quindi scolateli e trasferiteli nella casseruola con la zucca; aggiungete il pizzico di noce moscata, un filo di olio e una manciata di pinoli, e mescolate. Spegnete, mantecate con il parmigiano e fate intiepidire.

3. Tagliate la provola a cubetti. Con un filo di olio ungete dei pirottini in alluminio e spolverizzateli con il pangrattato. Incorporate la provola alla pasta e distribuite nei pirottini, compattando con il dorso di un cucchiaio.

4. Infornate a 180 °C per circa 30 minuti, quindi sfornate e lasciate intiepidire. Capovolgete delicatamente nei piatti da portata, aiutandovi con un coltello a lama sottile, guarnite con qualche pinolo, una macinata di pepe e qualche foglia di salvia, e servite.

Paccheri fritti ripieni al grana con crema di spinaci e speck

Ingredienti (per 4 persone)

12 paccheri
200 g di ricotta vaccina
100 g di grana (più altro per guarnire); 100 g di speck
2 uova; 250 g di spinaci già puliti; 1 patata
1 noce di burro
1/2 bicchiere di latte
pangrattato
olio di semi di arachide
sale

Preparazione

1. Lessate i paccheri in acqua bollente e salata, scolateli al dente fateli raffreddare; in una padella fate rosolare lo speck, tagliato a cubetti, per qualche minuto. Sbucciate la patata e tagliatela a dadini, quindi fateli dorare in una casseruola con il burro. Coprite con il latte, salate e fate cuocere per 10 minuti.

2. Aggiungete gli spinaci, lavati e sminuzzati grossolanamente, e lasciate appassire. Quando le verdure risulteranno ben cotte, raccoglietele in un mixer da cucina e frullate fino a ottenere una crema densa e omogenea.

3. In una ciotola mescolate la ricotta, ben sgocciolata, con il grana grattugiato. Farcite i paccheri, facendo attenzione a non eccedere, passateli nelle uova, sbattute con un pizzico di sale, e poi nel pangrattato. Friggeteli in olio di semi ben caldo e, quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.

4. Velate i piatti con la crema di spinaci e distribuite sopra i paccheri. Guarnite con qualche cubetto di speck e il grana in scaglie, e servite.

Lumaconi ripieni di salsiccia e ricotta su sughetto al pomodoro

Ingredienti (per 4 persone)

24 lumaconi
350 g di salsiccia fresca al finocchietto
150 g di ricotta vaccina
1 l di passata di pomodoro
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
grana grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lessate i lumaconi in acqua bollente e salata, quindi scolateli molto al dente e disponeteli su un canovaccio pulito. Spellate e sgranate la salsiccia; raccoglietela in una ciotola, unite la ricotta, ben sgocciolata, e mescolate. Aiutandovi con un cucchiaino, farcite i lumaconi con il ripieno.

2. In una casseruola fate soffriggere l'aglio, schiacciato, con un filo di olio; versate la passata di pomodoro, salate e fate cuocere per una decina di minuti a fuoco medio.

3. Con un filo di olio ungete il fondo di una pirofila e ricoprite con un po' di sugo; distribuite i lumaconi e copriteli con qualche altra cucchiaiata di sugo. Cospargete con il grana, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per 20 minuti. Togliete il foglio e proseguite la cottura per altri 10 minuti, fino a doratura.

4. Velate i piatti con il sugo restante, caldo, e adagiate sopra i lumaconi. Ultimate con un filo di olio a crudo, il prezzemolo tritato e una spolverizzata di grana grattugiato, e servite.

TANTI BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE...

SAPORE & BENESSERE

Forno tradizionale
Microonde

Fiamma
Piastra elettrica
Piano a Induzione

Lavastoviglie

Frigorifero
Congelatore

- Per cottura sulla fiamma, forno, microonde, piastra elettrica e piano a induzione.
- Eccellente resistenza allo shock termico e meccanico.
- Subito pronta all'uso.
- Mantiene in maniera eccellente un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterati i valori nutrizionali e il sapore originario.
- Rende più bella la tavola!
- Lo smalto è particolarmente resistente ai graffi e all'usura, si pulisce con facilità.
- Il coperchio è studiato per avere grande stabilità e facilitare la presa.
- I cibi cuociono perfettamente con fiamma bassa e notevole risparmio energetico.
- Non assorbe odori, ne grassi o liquidi.
- Si ripone facilmente impilando le varie misure.
- Le pentole sono pratici e sani contenitori per conservare cibi anche in frigo o congelatore.

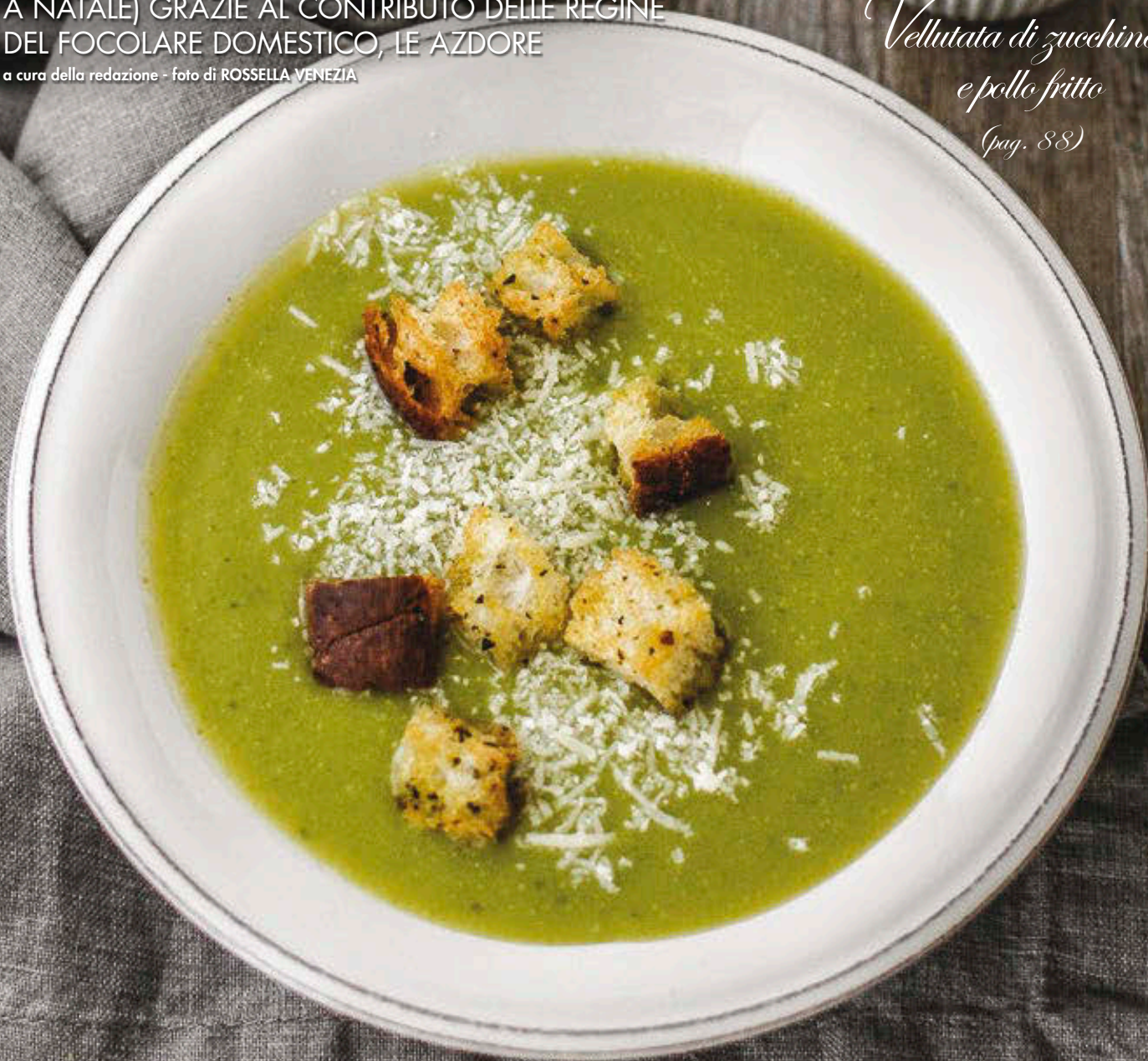
NICKEL FREE

Romagna in FESTA

CON MARIA PIA TIMO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI TIPICI DELLA CUCINA ROMAGNOLA. RICCHI, ROBUSTI E CORROBORANTI (ANCORA DI PIÙ A NATALE) GRAZIE AL CONTRIBUTO DELLE REGINE DEL FOCOLARE DOMESTICO, LE AZDORE

a cura della redazione - foto di ROSSELLA VENEZIA

Vellutata di zucchine e pollo fritto

(pag. 88)

Zuppa imperiale

(pag. 88)

Vellutata di zucchine e pollo fritto

Ingredienti (per 4 persone)

per la vellutata
4-5 cipollotti
2 patate già sbucciate
4 zucchine; brodo caldo
olio extravergine di oliva
sale

per il pollo
1 pollo ruspante
2 spicchi di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
vino bianco; farina
pangrattato; olio di semi di arachide; sale

vi servono inoltre
crostini di pane; parmigiano

Preparazione

1. Pulite il pollo e tagliatelo a pezzi. Raccoglieteli in una ciotola, profumate con l'aglio e le erbe aromatiche, tritate, e condite con un pizzico di sale; versate 1 bicchiere di vino e lasciate macerare per 4-5 ore. Trascorso il tempo di marinatura, scolate i pezzi di pollo, infarinateli e poi passateli nel pangrattato.

2. Scaldate abbondante olio di semi, tuffate i pezzi di pollo e friggeteli; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Trasferiteli in una teglia e infornate a 200 °C per 5 minuti, quindi bagnate con un goccio di vino e fate cuocere per altri 10 minuti.

3. In una casseruola fate appassire i cipollotti, tritati, con un filo di olio; unite le patate e le zucchine, tagliate a cubetti, e un goccio di acqua calda, incoperchiate e lasciate cuocere per una ventina di minuti.

4. Trascorso questo tempo, aggiustate di sale, aggiungete un po' di brodo e frullate tutto con un mixer a immersione. Distribuite la vellutata nei piatti da portata, spolverizzate con il parmigiano grattugiato, guarnite con i crostini di pane, tostati, e servite insieme al pollo.

Zuppa imperiale

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la zuppa imperiale
6 uova; 60 g di burro
120 g di semolino
180 g di parmigiano
1 pizzico di noce moscata in polvere

per il brodo
1 pezzo di rigatino di manzo; 1 osso; 1 pezzo di muscolo di manzo
2 pomodori
2 coste di sedano
2 carote; 2 scalogni; sale

Preparazione

1. Versate abbondante acqua in una pentola, mettete sul fuoco e portate a bollore; una volta arrivata al bollore, aggiungete 1 cucchiaio di sale, il pezzo di rigatino e di muscolo, e l'osso (mettendo la carne al momento del bollore, non ci sarà bisogno di schiumare e il bollito sarà più buono).

2. Unite i pomodori e gli odori, mondati e tagliati grossolanamente, incoperchiate e lasciate cuocere per circa 3 ore. Nel frattempo preparate la zuppa imperiale: in una casseruola fate sciogliere il burro; una volta fuso, spegnete il fuoco, versate il semolino e mescolate per bene.

3. Rompete le uova, sbattetele e aggiungete il parmigiano, un pizzico di noce moscata e il composto a base di semolino. Amalgamate e stendete la pastella ottenuta in una teglia, rivestita con carta forno. Livellate con una spatola e formate uno strato spesso poco più di 1 cm. Infornate a 200 °C e fate cuocere in forno ventilato per circa 15 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Tagliate a cubetti il composto a base di semolino e fateli cuocere nel brodo bollente, precedentemente filtrato (quando i cubetti salgono a galla, sono pronti). Distribuite la zuppa nelle fondine e servite.

Quadrucci con i piselli

Ingredienti (per 3-4 persone)

3 uova; 300 g di farina
200 g di piselli surgelati
100 g di salsa di pomodoro
100 g di gambuccio di prosciutto stagionato
1 cipolla; brodo di carne
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Per i quadrucci: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate versando a filo l'acqua necessaria a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora in frigorifero.

2. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, arrotolatela e tagliatela a fettine; ruotatela di 90°, ricavate tanti quadrucci e lasciateli asciugare su un vassoio.

3. In una casseruola fate appassire la cipolla, tritata, con un filo di olio e il gambuccio, tagliato a dadini. Versate la salsa e i piselli, e fate cuocere per una ventina di minuti. Unite i quadrucci e un mestolo di brodo caldo, e proseguite la cottura per circa 5 minuti. Regolate di sale, profumate con il prezzemolo tritato, portate in tavola e servite.

CRÊPES in FESTA

FACILI DA PREPARARE, ALLEGRE, VERSATILI E SUPERGUSTOSE. ECCO LE CRÊPES, LA BASE PERFETTA PER MILLE FARCITURE SALATE. PROPOSTE COME ANTIPASTO O SFIZIO, O COME PRIMO PIATTO RICCO, DANNO VITA A RICETTE GOLOSE E D'EFFETTO. PERFETTE DA PREPARARE E SERVIRE IN OCCASIONE DEL PRANZO DI NATALE

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI

Bocconcini di crêpes alla salsiccia e scamorza *(pag. 92)*

Crêpes impasto base

Setacciate 135 g di farina in una ciotola, versate 1,5 dl di latte e amalgamate. Raccogliete 3 uova in un'altra ciotola, sbattetele con una frusta e incorporatele poco a poco al composto di farina e latte. Unite 20 g di burro fuso e un pizzico di sale, e amalgamate. Aggiungete pian piano 1,5 dl di latte e continuate a lavorare. Al termine, dovrete ottenere una pastella fluida ma non liquida. Copritela e lasciatela riposare per un paio d'ore. Imburrate leggermente un padellino per la cottura delle crêpes, versate un mestolino della pastella, ruotate il padellino, per velarlo in modo uniforme, e cuocete la crêpe da una parte. Giratela e completate la cottura dall'altra. Proseguite allo stesso modo fino a esaurire la pastella.

Crêpes al salmone e brie con chutney di cipolle e arance (pag. 92)

Bocconcini di crêpes alla salsiccia e scamorza

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
100 g di farina
35 g di farina di mais
3 dl di latte
3 uova
20 g di burro fuso
(più altro per la cottura)
sale

per la farcitura
300 g di salsiccia
150 g di bieta
150 g di scamorza affumicata
1 scalogno
1 carota
1 costa di sedano
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la salsa
2 scalogni
1 costa di sedano
2 carote
3 zucchine
1 porro
burro

vi servono inoltre
parmigiano grattugiato
burro

Preparazione

1. Preparate le crêpes come nella ricetta dell'impasto base, setacciando e miscelando le due farine. Per la farcitura: sbollentate la bieta per un paio di minuti; scolatela, strizzatela e tagliuzzatela.

2. Mondate e tritate lo scalogno, la carota e il sedano, e fateli appassire in una padella con un filo di olio. Spellate e sgranate la salsiccia, aggiungetela al soffritto e lasciate insaporire. Bagnate con 1 bicchiere di vino e fate sfumare. Unite la bieta e proseguite la cottura per una decina di minuti. Al termine, salate, pepate e lasciate raffreddare.

3. Preparate la salsa. Mondate e tagliate a dadini gli scalogni, il sedano, le carote e le zucchine. Mondate e tagliate a rondelle il porro. Fate fondere una noce di burro in una casseruola, unite gli ortaggi e lasciate insaporire. Bagnate con 3 dl di acqua e fate cuocere per una decina di minuti. Al termine, frullate fino a ottenere una crema omogenea.

4. Cuocete le crêpes e tagliatele a metà. Farcitele, aggiungendo al centro qualche dadino di scamorza, e richiudetele a bocconcino. Disponete i bocconcini in una pirofila imburrata. Versate la salsa preparata, spolverizzate con un po' di parmigiano grattugiato e completate con qualche fiocchetto di burro. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate gratinare per qualche minuto. Levate, portate in tavola e servite.

Crêpes al salmone e brie con chutney di cipolle e arance

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
135 g di farina
3 dl di latte
3 uova
20 g di burro fuso
(più altro per la cottura)
sale

per la farcitura
300 g di salmone affumicato affettato sottile
200 g di brie

per il chutney di cipolle e arance
2 arance
1 cipolla rossa
1 cipolla bianca
200 g di zucchero
75 ml di aceto di mele
sale

vi serve inoltre
1 rametto di aneto

Preparazione

1. Preparate la pastella per le crêpes come nella ricetta dell'impasto base. Coprite e fate riposare per un paio d'ore.

2. Per il chutney: pelate al vivo le arance e tagliatele a pezzettoni. Sbucciate e tagliate a pezzettoni anche le cipolle. Raccogliete tutto in una casseruola e fate cuocere per un'oretta, a fuoco basso, mescolando ogni tanto. Quando arance e cipolle avranno assunto una consistenza quasi gelatinosa, unite lo zucchero e l'aceto, e proseguite la cottura per un'altra ora, mescolando spesso. Al termine, levate, salate e tenete da parte.

3. Trascorso il tempo di riposo della pastella, raccoglietela in una bottiglietta con apertura a beccuccio. Imburrate leggermente la padellina per la cottura delle crêpes, mettete sul fuoco e fate scaldare.

4. Aiutandovi con la bottiglietta, disegnate un cerchio di pastella del diametro di circa 20 cm nel padellino, realizzando all'interno del cerchio una ragnatela di ghirigori. Fate cuocere da una parte, voltate e completate la cottura dall'altra. Procedete allo stesso modo fino a esaurire la pastella.

5. Farcite le crêpes traforate con il salmone affumicato, il brie, tagliato a fettine, e un po' di chutney. Piegate le crêpes a portafoglio, disponetele in una pirofila foderata con carta forno e passate in forno già caldo a 180 °C per far fondere un po' il formaggio. Levate, guarnite con un altro po' di chutney, decorate con l'aneto e servite, con il chutney rimasto in una ciotolina a parte.

Cannelloni di crêpes al pesto e scamorza affumicata

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes

135 g di farina; 3 dl di latte; 3 uova
20 g di burro (più altro per la cottura)
sale

per la farcitura

200 g di pesto
200 g di scamorza affumicata
1 dl di besciamella

vi servono inoltre

1 ciuffo di basilico
parmigiano grattugiato
pinoli tostati
burro

Preparazione

1. Preparate le crêpes come nella ricetta dell'impasto base. Per la farcitura: scaldate la besciamella in una casseruola. Unite 4-5 cucchiai di parmigiano grattugiato e incorporate. Levate e lasciate raffreddare. Tenete da parte 2-3 cucchiai di besciamella e amalgamate il resto al pesto.

2. Farcite le crêpes con la besciamella al pesto e metà della scamorza, tagliata a dadini, e arrotolatele a cannelloni. Disponete i cannelloni di crêpes in una pirofila imburrata, velateli con la besciamella tenuta da parte e guarnite con la scamorza restante, tagliata a fettine sottili.

3. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per 10-15 minuti. Levate, guarnite con qualche fogliolina di basilico e qualche pinolo tostato, spolverizzate con il parmigiano e servite.

Crespelle gratinate zucca e gorgonzola

Ingredienti (per 4 persone)

per le crespelle
100 g di farina
35 g di farina di mais
3 dl di latte; 3 uova
20 g di burro (più burro per la cottura)
sale

per il condimento
400 g di polpa di zucca
1 dl di besciamella
100 g di gorgonzola
1 rametto di rosmarino
1 ciuffo di prezzemolo
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Preparate le crespelle come nella ricetta dell'impasto base setacciando e miscelando le due farine. Per il condimento: tagliate a fette abbastanza sottili la zucca. Disponete le fette sulla placca del forno, foderata con carta forno, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, profumate con una macinata di pepe e un po' di rosmarino tritato, e fate cuocere in forno già caldo a 180 °C per una mezz'ora, o comunque finché risulteranno morbide.

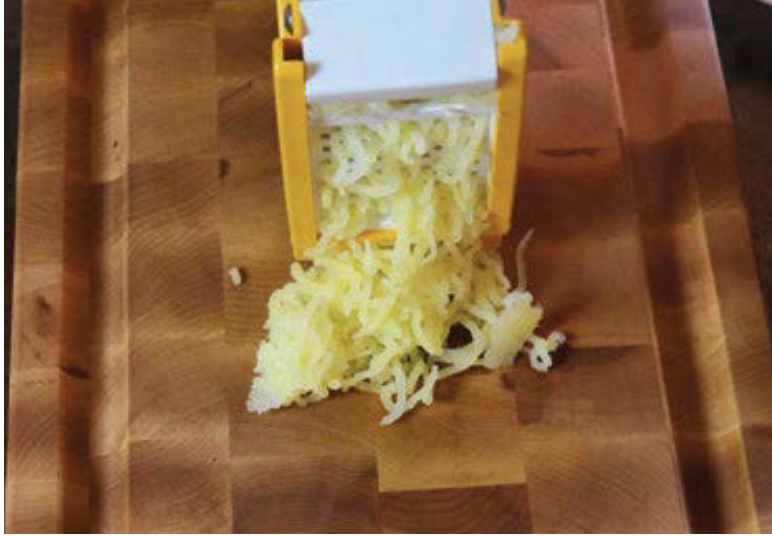
2. Scaldate la besciamella in una casseruola. Unite il gorgonzola, tagliato a dadini, e incorporate. Farcite le crespelle con la besciamella al gorgonzola e con le fette di zucca. Piegatele a metà e poi a triangolo e disponetele in una pirofila imburrata. Mettete in forno già caldo a 200 °C per una decina di minuti. Levate, guarnite con qualche fogliolina di prezzemolo e servite.

TERRINE GOURMET

DA PREPARAZIONE DI RECUPERO, LA TERRINA – CHE PRENDE IL NOME DAL TIPICO RECIPIENTE DI TERRACOTTA IN CUI VIENE COTTA – SI È TRASFORMATA BEN PRESTO IN PIATTO RAFFINATO E IDEALE PER TUTTE LE OCCASIONI. SOPRATTUTTO PER QUELLE DI FESTA. CE LO DIMOSTRA LO CHEF MASSIMO MALANTRUCCO!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO MALANTRUCCO - foto di MARIE SJÖBERG

Terrina russa

(pag. 104)

Terrina di fegatini
(pag. 104)

Terrina russa

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di carote già pulite
300 g di patate già sbucciate
300 g di piselli
5 tuorli
600 ml di olio di semi di mais
5 g di gelatina alimentare
1 acciuga
1 ciuffo di prezzemolo
aceto di vino bianco
tabasco; sale

Preparazione

1. Lessate separatamente le carote, i piselli e le patate; a cottura ultimata, schiacciate le patate con uno schiacciapatate e frullate le carote e a parte i piselli. Con questi tre composti riempite uno stampo in silicone a semisfera e trasferite in freezer per un paio di ore.

2. Nel bicchiere del mixer raccogliete i tuorli e un pizzico di sale, e iniziate a emulsionare unendo a filo l'olio di semi. Quando la maionese inizierà a montare, unite qualche goccia di tabasco, l'acciuga, resa in pasta, e una tazzina di aceto, e frullate ancora. Dividete la maionese in due parti uguali: in una metà unite la gelatina e qualche goccia di aceto, e proseguite a montare.

3. Stendete la maionese con la gelatina sui lati della terrina, rivestita con pellicola trasparente, e mettete in freezer per 30 minuti. Trascorso questo tempo, disponete un po' di maionese classica sul fondo e adagiate sopra le semisfere, mettendole con la parte tondeggiante verso il basso.

4. Ripetete la sequenza, mettendo pochissima maionese e le semisfere, e infine chiudete con la maionese con gelatina. Trasferite in frigorifero per un giorno, quindi sformate ed eliminate la pellicola trasparente. Guarnite con il prezzemolo e servite.

Terrina di fegatini

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di fegatini di pollo
200 ml di latte
200 ml di cognac
2 coste di sedano
2 carote
1 cipolla
1 cucchiaio di amido di mais
pangrattato (eventuale)
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i fegatini eliminando le parti bianche e le vene esterne, quindi metteteli in ammollo nel latte per due ore. Scolateli e fateli marinare nel cognac per almeno un'ora. In un mixer da cucina raccogliete gli odori, mondati, e tritate grossolanamente.

2. In una casseruola fate soffriggere gli odori con un filo di olio e un pizzico di sale, quindi aggiungete l'amido di mais e mescolate per bene. Trascorso il tempo di marinatura, scolate i fegatini e tagliateli a pezzetti. Fateli rosolare in un'altra casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale.

3. Quando i fegatini inizieranno a spurgare liquido, togliete da fuoco, scolateli e tritateli nel mixer da cucina per ottenere una crema. Unite il soffritto di odori e una macinata di pepe. Imburrate una terrina e, se desiderate, spolverizzatela con il pangrattato. Riempitela con il composto e fate cuocere in forno a bagnomaria a 160 °C per 40 minuti, coprendola con un foglio di carta forno bagnato. Levate, sformate e servite.

Terrina di cavolfiore

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di cavolfiore già mondato
200 g di cime di rapa già pulite
40 g di pangrattato
20 g di uvetta; 2 uova
10 g di amido di riso
4 rametti di maggiorana
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In una casseruola fate rosolare l'aglio con un filo di olio; aggiungete le cime di rapa tritate e un pizzico di sale, e fate appassire per qualche minuto. Versate un bicchiere di acqua, coprite e lasciate cuocere. In un'altra casseruola raccogliete il cavolfiore, i rametti di maggiorana, legati con spago da cucina, e un pizzico di sale. Versate due bicchieri di acqua, mettete sul fuoco, coprite e fate cuocere per circa 20-30 minuti.

2. Mettete l'uvetta in ammollo in acqua bollente. Appena il cavolfiore sarà cotto, scolatelo e riducetelo in crema con un frullatore a immersione. Aggiungete i tuorli, uno alla volta, e il pangrattato e aggiustate infine di sale. A parte montate gli albumi a neve ben ferma con l'amido di riso e un pizzico di sale.

3. Appena il cavolfiore sarà completamente freddo, incorporate delicatamente gli albumi e infine le cime di rapa. In una terrina disponete una fila di uvetta, ben strizzata, e poi riempite con l'impasto. Fate cuocere in forno a bagnomaria a 180 °C per 30 minuti. Levate, sformate e servite.

Terrina di cavolfiore

Terrina di tonno

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di tonno fresco; 80 g di crema di latte
2 albumi; 1 cucchiaino di pepe verde in salamoia
1 cucchiaino di origano siciliano; 20 alici marinate; burro; sale

Preparazione

1. Tagliate il tonno a cubetti di circa 1 cm; tritate il pepe verde, aggiungetelo al tonno e amalgamate. In un recipiente mescolate gli albumi con la crema di latte, l'origano e un pizzico di sale. Unite tre quarti del composto al tonno e amalgamate ancora.

2. Imburrate delle piccole terrine e rivestitele con le alici marinate; riempite con il tonno, versate sopra il composto rimanente e fate cuocere in forno a bagnomaria a 160 °C per 30 minuti. Levate, sformate e servite.

ARROSTI DI FESTA

SEI ARROSTI DI CARNE TENERI E SUCCOSI, FARCITI (MA ANCHE ACCOMPAGNATI) CON INGREDIENTI FRAGRANTI E DI STAGIONE. RIVISITATI IN CHIAVE CREATIVA E GOURMET DA MASSIMO PICCHERI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO PICCHERI - foto e styling di ELISA ANDREINI

Cappone arrosto con farcia al mandarino

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di cappone di Morozzo già pulito; 200 g di brodo vegetale
1 cipolla; 5-6 scalogni; 1 costa di sedano; 2 carote
6 mandarini; qualche rametto di timo
1-2 foglie di alloro
burro di panna fresca
sale

Preparazione

1. Farcite il cappone con gli scalogni, sbucciati e tagliati in quarti, il timo, l'alloro e gli spicchi di un mandarino; legatelo con spago da cucina e spalmatelo con il burro. Salatelo e infornatelo a 180 °C per circa 45 minuti.

2. Trascorso questo tempo, aggiungete gli odori, mondati e tagliati a tocchetti, il succo e la scorza di due mandarini, e un mandarino a pezzetti. Bagnate con il brodo e proseguite la cottura per altri 45 minuti.

3. A fine cottura, levate il cappone e tenetelo da parte in caldo. Fate raffreddare il fondo di cottura, eliminate il grasso che si sarà formato in superficie e frullate. Rimettete il fondo di cottura sul fuoco, portate a bollore, aggiungete il succo di un mandarino e fate ridurre per qualche minuto. Nappate il cappone con il suo fondo di cottura, guarnite con fettine di mandarino e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Arrosto di stinco di vitello al forno con topinambur e castagne

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di stinco di vitello disossato; 600 g di topinambur
30 castagne già lessate; 1 porro; 1 costa di sedano
1 spicchio di aglio; 1-2 foglie di salvia; 1 limone
vino bianco; vino rosso; burro di panna fresca
olio extravergine di oliva
sale e pepe

1

FATE ROSOLARE LA CARNE

Massaggiate lo stinco di vitello con un pizzico di sale e di pepe; arrotolate la carne e legatela con spago da cucina. In una casseruola capiente scaldate un filo di olio, sistemate la carne e fatela rosolare da tutti i lati. Unite il porro e la costa di sedano, mondati e tagliati grossolanamente, e profumate con la salvia e la scorza grattugiata del limone.

2

SFUMATE E PROSEGUITE LA COTTURA

Sfumate con un bicchiere di vino bianco e fate cuocere a fiamma vivace per 10 minuti. Abbassate la fiamma, incoperchiate e fate cuocere per circa 2 ore, bagnando di tanto in tanto con altro vino bianco.

3

CUOCETE TOPINAMBUR E CASTAGNE

Sbucciate i topinambur e lessateli in acqua bollente, quindi tagliateli a pezzetti e fateli saltare in padella con due noci di burro e lo spicchio di aglio. Unite le castagne, sbucciate, e lasciate insaporire per una decina di minuti. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

4

RIDUCETE IL FONDO DI COTTURA

Trascorso il tempo di cottura, togliete lo stinco e tenetelo da parte in caldo. Aggiungete 1/2 bicchiere di vino rosso e 200 g di acqua al fondo di cottura, fate ridurre su fiamma alta e infine filtrate. Disponete l'arrosto su un piatto da portata, accompagnate con castagne e topinambur, nappate con il fondo di cottura e servite.

Filetto di suino di cinta senese arrosto con chiodini alla mentuccia e tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di filetto di suino di cinta senese
250 g di chiodini
1 tartufo nero
2 spicchi di aglio di Nubia
1 ciuffo di mentuccia
vino bianco
burro di panna fresca
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Eliminate le eventuali parti grasse dal filetto, quindi incidetelo arrivando fino al cuore. Condite con un pizzico di sale e di pepe, insaporite con il tartufo, tagliato a fettine, chiudete e legate con spago da cucina.

2. In un tegame fate rosolate l'aglio con un filo di olio e una noce di burro, disponete il filetto e fatelo dorare da tutti i lati. Sfumate con un goccio di vino e proseguite la cottura per circa 10 minuti. Togliete il filetto, mettete i funghi, precedentemente mondati, profumate con la mentuccia tritata e fateli rosolare per circa 5 minuti.

3. Quando i funghi saranno rosolati, rimettete il filetto nel tegame e fate cuocere per altri 6-8 minuti. Spegnete e lasciate riposare per qualche minuto. Trasferite su un piatto da portata, accompagnate con i funghi, guarnite con altra mentuccia e servite.

Cosciotto di maialino arrosto ripieno glassato al mosto

Ingredienti (per 4 persone)

1 cosciotto di maialino di razza mora romagnola
100 g di frutta secca già sgusciata (pistacchi, mandorle, pinoli e anacardi)
100 ml di vincotto
1/2 bicchiere di vino rosso
2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una padella fate tostare leggermente la frutta secca, quindi levatela e tritatela grossolanamente. Raccoglietela in una ciotolina, versate il vincotto e fate macerare per circa 2 ore.

2. Aprite il cosciotto fino a ottenere una fetta unica. Salatelo, pepatelo e farcitelo con la frutta secca, ben scolata dal vincotto; arrotolate il cosciotto e legatelo con spago da cucina.

3. Trasferite il cosciotto in una teglia, conditelo con un filo di olio e il vino, aggiungete gli spicchi di aglio e infornate a 200 °C per circa 50 minuti (gli ultimi 10 minuti alzate la temperatura in modo da rendere croccante la parte della cotenna).

4. Durante la cottura, glassate il cosciotto con il vincotto in cui avrete fatto macerare la frutta secca. Trascorso il tempo di cottura, levate, trasferite in un piatto da portata e servite.

Arrosto di anatra e foie gras con salsa di zucca

Arrosto di anatra e foie gras con salsa di zucca

Ingredienti (per 4 persone)

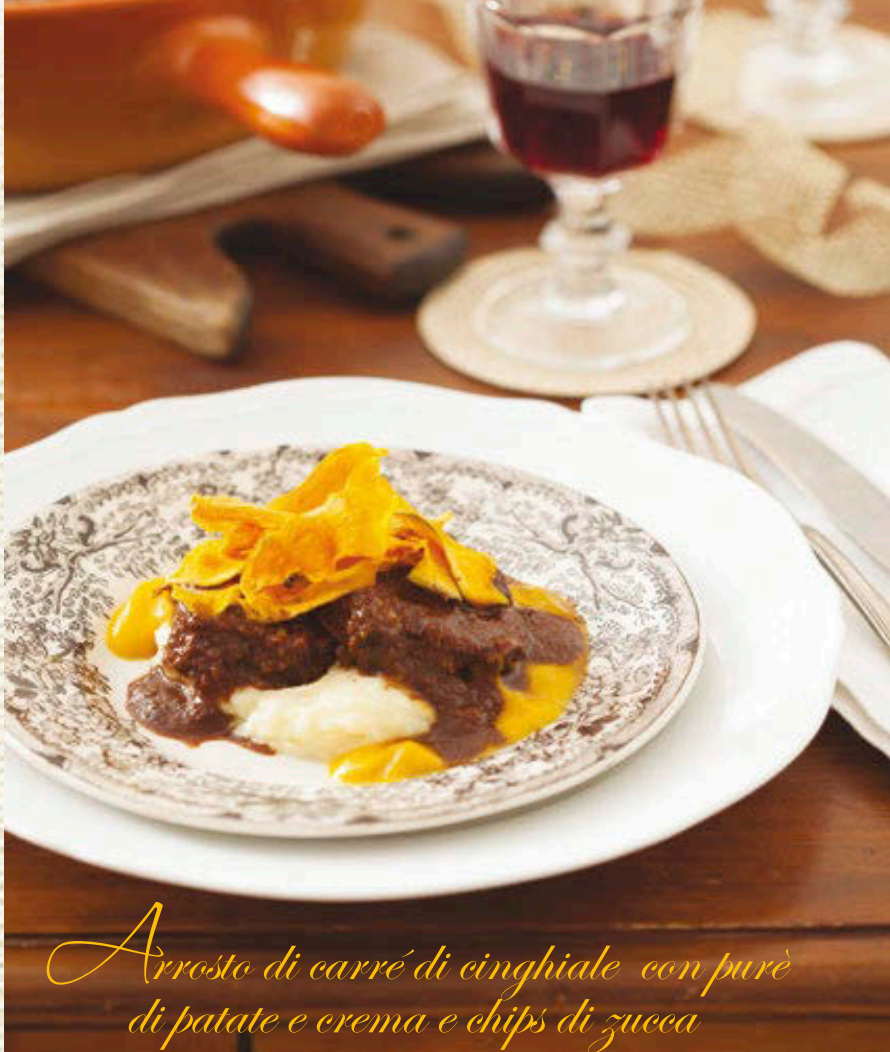
4 petti di anatra da 125 g l'uno
1 coscio di anatra (con tutta la pelle)
200 g di zucca già mondata
100 g di foie gras; 1 rametto di rosmarino
300 g di pasta di pane; 1 scalogno
1 spicchio di aglio; 1 costa di sedano
1/2 bicchiere di vino bianco
20 g di zucchero di canna grezzo
1 uovo; 1 melagrana; 1-2 foglie di salvia
1 ciuffo di prezzemolo; pangrattato
25 g di grana grattugiato
semi di papavero
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Sistemate il coscio di anatra in una pirofila; aggiungete la salvia, il rosmarino e l'aglio, e infornate a 180 °C per 45 minuti. Sfornate il coscio, spolpatelo e frullate la polpa con il grana, una manciata di pangrattato, il prezzemolo, l'uovo e un pizzico di sale e di pepe. Unite il foie gras e amalgamate per bene.

2. Tagliate la zucca a cubetti e fateli rosolare in una casseruola con lo scalogno e il sedano, mondati e tagliati a tocchetti, e un filo di olio; bagnate con il vino e un goccio di acqua, unite lo zucchero, coprite e fate cuocere per circa 50 minuti. Frullate fino a ottenere una salsa cremosa e omogenea.

3. Spellate i petti di anatra, conservando la pelle, apriteli a libretto e batteteli leggermente. Appoggiate un lato sulla pelle, farcite con la polpa di anatra, richiudete i petti, avvolgendoli con la pelle, e legateli con spago da cucina. Ungeteli con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 40 minuti. Sfornate ed eliminate pelle e spago da cucina.

4. Stendete la pasta a uno spessore di circa 5 mm. Ungetela con un filo di olio, arrotolatela intorno ai petti di anatra, cospargete con i semi di papavero e infornate nuovamente a 200 °C per 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e impiattate, guarnendo con la salsa di zucca e i chicchi di melagrana. Portate in tavola e servite.

Arrosto di carré di cinghiale con purè di patate e crema e chips di zucca

Ingredienti (per 4 persone)

1,2 kg di carré di cinghiale disossato
500 g di zucca già mondata
50 g di cioccolato al 70 % di cacao
100 g di amaretti
500 g di patate già lessate
100 g di burro di panna fresca
50 g di parmigiano; 2 carote
2 scalogni; latte; vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tagliate la zucca a fette sottili, lessatene due terzi e infornate quella restante a 60 °C per circa 3 ore. Frullate la zucca lessata e raccogliete la purea in una casseruola; unite un bicchiere di latte tiepido, 50 g di burro e gli amaretti sbriciolati, e fate cuocere fino a ottenere una crema omogenea. Regolate di sale.

2. In una casseruola fate rosolare gli odori, mondati e tagliati a dadini, con un filo di olio; disponete il carré e fatelo rosolare da entrambi i lati. Sfumate con il vino, coprite e fate cuocere per circa 2 ore (se necessario, bagnate di tanto in tanto con altro vino).

3. Una volto cotto, togliete il carré e tenetelo da parte in caldo. Frullate il fondo di cottura e rimettetelo sul fuoco; aggiungete il cioccolato in scaglie e fate sciogliere fino a ottenere una salsa omogenea.

4. Sbucciate le patate e schiacciatele raccogliendo la purea in una casseruola. Versate a filo un bicchiere di latte e fate cuocere per 6 minuti. Aggiungete un pizzico di sale, il parmigiano grattugiato e 50 g di burro a pezzetti, e proseguite la cottura fino a ottenere un purè omogeneo.

5. Distribuite il purè nei piatti da portata e adagiate sopra due fettine di carré. Nappate il tutto con il fondo di cottura, guarnite con la crema e le chips di zucca, e servite.

nel NOME del PANE

FARE IL PANE IN CASA CON IL LIEVITO MADRE? UNA COSA SERIA MA, GRAZIE AL MAESTRO GANDINO, SEMPLICISSIMA DA REALIZZARE. IL RISULTATO? UN PRODOTTO CROCCANTE FUORI E SOFFICE ALL'INTERNO. PERFETTAMENTE LIEVITATO, PROFUMATO E DAL SAPORE INCONFONDIBILE

ricette di GIOVANNI GANDINO - foto di LUIGI FIANO
per la location si ringrazia Corte Biffi, San Rocco al Porto (Lo)

*Giovanni Gandino è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto74@yahoo.it

Pagnotta ai cereali

Ingredienti

150 g di lievito madre
300 g di acqua fredda
300 g di di farina di grano tenero forte (≥ 300 W)
200 g di farina ai cereali
12 g di sale

vi serve inoltre

farina di grano tenero

Lievito madre

Il lievito madre, anche detto pasta madre o pasta acida, è un impasto di acqua e farina contenente una coltura variegata e indigena di batteri e lieviti; l'impasto, che può avere da 40 giorni a 200 anni e più di vita, non contiene lievito di birra. Per alcune persone è una vera e propria filosofia di vita: chi utilizza questo tipo di lievito, infatti, crea, coltiva, modifica e trasforma la vita perché utilizza microorganismi vivi. Il lievito madre si tramanda di padre in figlio e di famiglia in famiglia; diciamo che è il romanticismo applicato alla panificazione…
Il prodotto fatto con il lievito madre è di gusto e profumo tipico, leggermente e piacevolmente tendente all'acido; se ben fatto, è più digeribile.
• Se al contrario il pane è molto acido e pesante, con mollica fitta e dal colore pallido, vuol dire che non viene rinfrescato di frequente. Il rinfresco è la procedura con cui si rinnovano i lieviti e i batteri contenuti nel lievito madre. Il maestro Gandino rinfresca in questo modo: lievito madre + pari peso di farina forte + metà di acqua fredda (per esempio 500 g di lievito madre + 500 g di farina forte + 250 g di acqua fredda). I rinfreschi sono essenziali per mantenere un lievito madre sano e non acido.

* Per la ricetta delle baguette è importante eseguire tre rinfreschi: in questo modo otterrete un pane leggero e impercettibilmente acido, e il vostro lievito madre sarà sempre dolcissimo. Il primo rinfresco dovrete farlo alle 8.00, il secondo alle 12.00 e il terzo alle 16.00 (il lievito madre avanzato potrete regalarlo o buttarlo). Alle 20.00 si panifica!

1. Sciogliete il lievito madre nell'acqua, aggiungete le farine, miscelate tra di loro, e iniziate a impastare; quando l'impasto sarà ben amalgamato, aggiungete il sale. Impastate ancora, formate una palla e avvolgete con pellicola trasparente. Fate lievitare a temperatura ambiente per circa un paio di ore.

2. Trasferite l'impasto in frigorifero e fate lievitare, sempre coperto, per tutta la notte. Il giorno successivo levate l'impasto dal frigorifero e fatelo lievitare a temperatura ambiente per altre 2 ore. Stendetelo delicatamente su una spianatoia infarinata e tagliatelo in due strisce.

3. Arrotolate delicatamente le strisce su se stesse e formate

delle pagnotte arrotondate e gonfie. Trasferitele in appositi contenitori (molto adatti i cestini di vimini), foderati con un canovaccio ben infarinato, mettendo la parte della chiusura dell'impasto verso l'alto. Schiacciate delicatamente e coprite.

4. Quando saranno raddoppiati in volume, scopriteli, girateli delicatamente e adagiateli sulla teglia (la chiusura che prima era verso l'alto sarà ora verso il basso). Bagnate delicatamente la superficie, poggiate sopra uno stencil a piacere, spolverizzate uniformemente con altra farina e poi levate il foglio: il risultato sarà uno splendido disegno. Infornate a 220 °C per circa 15 minuti, quindi girate i pani e fateli cuocere per altri 10 minuti (create il vapore inserendo una teglia piena di acqua in forno). Levate e fate raffreddare.

I tre filoncini...

... al farro e caffè

Ingredienti

150 g di lievito madre
200 g di acqua fredda
100 g di caffè freddo
300 g di farina di grano tenero forte (≥ 300 W)
200 g di farina di farro
12 g di sale

vi serve inoltre
farina di grano tenero

Preparazione

1. Sciogliete il lievito nell'acqua, quindi aggiungete le farine, miscelate tra di loro, e iniziate a impastare; incorporate il caffè e, quando l'impasto sarà ben amalgamato, aggiungete il sale. Impastate ancora, formate una palla e avvolgete con pellicola trasparente. Fate lievitare a temperatura ambiente per circa un paio di ore.

2. Trasferite l'impasto in frigorifero e fate lievitare, sempre coperto, per tutta la notte. Il giorno successivo levate l'impasto dal frigorifero e fatelo lievitare a temperatura ambiente per altre 2 ore. Stendetelo delicatamente su una spianatoia infarinata e tagliatelo in tante strisce.

3. Arrotolate le strisce dal lato corto, premendo delicatamente verso il centro, e sistemate i filoncini ottenuti nell'apposito stampo (fate attenzione a non sgonfiare gli impasti). Nel caso in cui non abbiate lo stampo, potete sistemare i filoncini su una tovaglia infarinata, ben distanziati tra di loro dalle pieghe del telo.

4. Infarinate i filoncini, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. A questo punto spolverizzateli con un altro po' di farina e praticate con una lametta dei tagli decisi lungo la superficie. Infornate a 220 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, quindi girate le baguette e fatele cuocere per altri 10 minuti (create il vapore inserendo una teglia piena di acqua in forno). Levate e lasciate raffreddare.

... al grano tenero

Ingredienti

150 g di lievito madre
300 g di acqua fredda
500 g di farina di grano tenero forte (≥ 300 W)
12 g di sale

vi serve inoltre
farina di grano tenero

Preparazione

1. Sciogliete il lievito nell'acqua, aggiungete la farina e iniziate a impastare; aggiungete il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate lievitare a temperatura ambiente per circa un paio di ore.

2. Trasferite l'impasto in frigorifero e fate lievitare, sempre coperto, per tutta la notte. Il giorno successivo levate l'impasto dal frigorifero e fatelo lievitare a temperatura ambiente per altre 2 ore. Stendetelo delicatamente su una spianatoia infarinata e tagliatelo in tante strisce.

3. Arrotolate le strisce dal lato corto, premendo delicatamente verso il centro, e sistemate i filoncini ottenuti nell'apposito stampo (fate attenzione a non sgonfiare gli impasti). Nel caso in cui non abbiate lo stampo, potete sistemare i filoncini su una tovaglia infarinata, ben distanziati tra di loro dalle pieghe del telo.

4. Infarinate i filoncini, copriteli con un foglio di pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Spolverizzateli con un altro po' di farina e praticate con una lametta dei tagli decisi lungo la superficie. Infornate a 220 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, quindi girate le baguette e fatele cuocere per altri 10 minuti (create il vapore inserendo una teglia piena di acqua in forno). Levate e fate raffreddare.

... al grano duro

Ingredienti

150 g di lievito madre
300 g di acqua fredda
300 g di farina di grano tenero forte (≥ 300 W)
200 g di semola rimacinata di grano duro; 12 g di sale

vi serve inoltre
farina di grano tenero

Preparazione

1. Sciogliete il lievito madre nell'acqua, quindi aggiungete le farine, miscelate tra di loro, e impastate; aggiungete il sale, lavorate ancora, formate una palla e avvolgete con pellicola trasparente. Fate lievitare a temperatura ambiente per circa un paio di ore.

2. Trasferite l'impasto in frigorifero e fate lievitare, sempre coperto, per tutta la notte. Il giorno successivo levatelo dal frigorifero e fatelo lievitare a temperatura ambiente per altre 2 ore. Confezionate le baguette seguendo le ricette precedenti, quindi infornatele a 220 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Girate e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Levate e fate raffreddare.

Corsi in Corte Biffi

Il maestro Gandino tiene alcuni dei suoi corsi di panificazione nella splendida cornice di Corte Biffi , la location Polifunzionale di Formec Biffi, a San Rocco al Porto (Lo) a due passi da Milano. A dicembre queste le date: **1 dicembre** - **Pane da Ristorazione** e **2 dicembre** - **Le Ricette di Alice**. Per scoprire le date e i prossimi appuntamenti andate sul sito www.cortebiffi.it o sulla pagina Facebook Corte Biffi (qui potrete vedere anche le foto dei corsi precedenti). Corte Biffi (in foto) è una location davvero esclusiva dove si tengono corsi di cucina, degustazioni e aperitivi letterari, oltre a eventi privati, meeting aziendali e convention.

Andalini

Innovazione e tradizione della pasta

Dal cuore dell'Emilia, la tradizione per la pasta si tramanda come un segreto di famiglia, da tre generazioni.

Pastificio Andalini S.p.A. realtà di Cento, piccolo crocevia delle tre "lorde e golose" provincie di Bologna, Modena e Ferrara, terra delle "zdore" votate alla conduzione dei campi e della casa.
Dal cuore dell'Emilia la pasta all'uovo, prodotta nel rispetto della storia e della cultura gastronomica del territorio, con l'amore dell'artigianalità unitamente ai controlli e alla sicurezza alimentare della moderna industria.
Nata nel 1956 da Arrigo Andalini e sua moglie Egletina Aleotti come piccola bottega artigianale, oggi il Pastificio Andalini rappresenta un polo produttivo importante per il territorio del Centese sotto la guida di Massimo Andalini (figlio di Arrigo e Tina) e di Simona Andalini, figlia di Massimo, che rappresenta la terza generazione votata a tramandare la sapienza della pasta all'uovo.
Andalini possiede anche un secondo stabilimento sito a Canosa di Puglia (BT), dove si produce la pasta di semola convenzionale, di semola biologica e le specialità per i mercati nazionali ed internazionali.
In un mondo sempre più globalizzato è importante valorizzare la nostra cultura, la nostra origine e identificare ciò che oggi siamo attraverso il passato, per non dimenticare da dove proveniamo e per comprendere il percorso che la cucina in Italia ha intrapreso dal Pellegrino Artusi fino ai giorni nostri. Dietro un semplice piatto di pasta, infatti, si cela un percorso difficile e complesso, una filiera che parte dall'agricoltura, dal mulino per arrivare al pastificio e infine sulle tavole di tutto il mondo. Per questo parlare, divulgare e promuovere il territorio è essenziale per spiegare questi importanti valori.
Andalini è attento a questo e cerca di utilizzare semola di grano duro di origine italiana, uova allevate a terra da allevamenti regionali e di avvalersi dei fornitori i più vicini possibili alla propria sede, sia per ridurre l'inquinamento dovuto ai trasporti, sia per conservare il lavoro nel territorio.
Andalini crede nella propria cultura gastronomica: un semplice ingrediente, come la pasta, può racchiudere una perizia, una dedizione e un amore che non solo i grandi chef possono esprimere, ma anche i semplici consumatori, tutti i giorni in cucina, possono preparare un pasto completo e di qualità, tipico del territorio ferrarese e quindi italiano.

Il Presidente Massimo Andalini, l'Amministratore Delegato Simona Andalini e la fondatrice Egletina Aleotti

#Andalinilatuapasta

www.andalini.com

MODENA LA GAUDENTE

1

1. La Ghirlandina, la torre campanaria del Duomo di Modena. 2. Le specialità modenesi ed emiliane in un locale del centro.

2

NELLA CAPITALE DEL COTECHINO, DEL LAMBRUSCO, DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE E DELLE OSTERIE PARLANTI, DICEMBRE È UN MESE DI PREPARAZIONI CON I FIOCCHI. NATALE SI AVVICINA E LE TAVOLE DI MODENA, GIÀ RICCHE E GAUDENTI TUTTO L'ANNO, SI COLMANO DI SQUISITE SPECIALITÀ

testi e foto di MASSIMILIANO RELLA

Una buona e stuzzicante variazione di uno dei grandi classici natalizi? La soluzione perfetta per una ricetta tradizionale e insolita al tempo stesso è senz'altro il "cotechino allo zabaione" (*vedi ricetta*), un vecchio piatto modenese che accosta la carne a una crema dolce, riproposto in chiave attuale e preparato per noi dal bravo Luca Marchini, chef del ristorante *L'Erba del Re,* che nella scuola di cucina accanto al locale insegna anche un po' di "cultura" modenese. Occasione ghiotta per imparare a fare i tortellini, la pasta all'uovo e la piccola pasticceria, entrando in sintonia con una bella cittadina a misura d'uomo, con attrazioni da guida turistica, poco traffico e persone cordiali. Ma soprattutto "golosa": non a caso, la città di uno dei migliori ristoranti al mondo, l'*Osteria Francescana*, laboratorio creativo dello chef Massimo Bottura. D'altronde, Modena è per tradizione una città di storie da tavola. Il tenore Luciano Pavarotti, ad esempio, modenese doc, era capace di ripartire con un piatto di tortellini dopo il caffè. E non era un caso se il *Lirica Club* fondato dall'editore Onelio Benedetti, scomparso pochi anni fa, aveva la sua sede nella trattoria Nara in *rua Freda*. Inutile cercarla, non esiste più, ma non mancano altre osterie parlanti.

TOUR PER GHIOTTONI

La mattinata modenese può cominciare all'A*lbinelli*, colorato mercato *liberty* dove tutti vanno a far la spesa tra banchi d'ortaggi, pasta fresca, salumeria e altre ghiottonerie. Noi ci fermiamo da Stefano e Fabrizio, giovani contadini con banco d'ortaggi e frutta fresca, tutto a km

3

4

Andare per acetaie

Il Consorzio produttori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena vi invita a degustazioni e assaggi per il viaggio più "acetoso" del mondo, attraverso i servizi di prenotazione e visite sul territorio dell'azienda partecipata ABT (*tel. 059 395633* www.balsamico.it). Se però avete voglia di muovermi liberamente, ecco i suggerimenti di *Alice Cucina*, testati per voi. Nel Palazzo comunale di Modena, l'Acetaia Comunale (prenotazione su richiesta; *tel. 059 2032660* www.comune.modena.it). Sempre a Modena città, l'acetaia **Di Giorgio** (*tel. 059 333015* www.acetaiadigiorgio.it) e, ancora, le **degustazioni in terrazza** in un palazzetto del centro storico con aceto, parmigiano, salumi emiliani e lambrusco, a partire da 15€euro a persona (*cell. 335. 956240*). Tra gli indirizzi di provincia, a San Donnino, l'**Acetaia Malpighi** (*tel. 059 465063* www.acetaiamalpighi.it) e la **Villa San Donnino** (da segnalare anche per la villa di famiglia, scelta dal regista Bernardo Bertolucci per una scena del film *Novecento.* www.villasandonnino.it); a San Damaso, l'acetaia **Villa Bianca** (*tel. 059 468571*). Infine, a Spilamberto vi attende il **Museo del Balsamico Tradizionale** (*tel. 059 781614* www.museodelbalsamicotradizionale.org).

3. Giorgio Barbieri, ex allenatore della nazionale di pallavolo, oggi produttore di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. L'acetaia è la Di Giorgio, alla periferia di Modena. 4. Il produttore Davide Lonardi dell'Acetaia Villa San Donnino preleva l'oro nero di Modena dalle botti per controllare che l'invecchiamento proceda come da copione.

0, coltivato fuori Modena. Ma lo spuntino di metà mattina lo facciamo da *Panino*, negozio di specialità italiane e regionali. La scelta cade su un panino con farcitura da "premio" gastronomico: prosciutto cotto, marmellata d'amarene di Modena, Parmigiano Reggiano e granella di mandorle "spaccatelle" tostate. Ci tentano però anche le versioni con coppa di testa e mostarda e quello gustosissimo con pesto, uova sode e bufalina affumicata. Ma dobbiamo contenerci: a pranzo siamo *Da Danilo*, la classica osteria modenese con carrello di bolliti (cotechino, cosce, lingua, etc); che facciamo seguire a un piatto di saporiti tortellini in brodo, accompagnati da un lambrusco di Sorbara, vino fresco, spumeggiante e acido al punto giusto.

ORO NERO

Di specialità in specialità arriviamo al cospetto del Re dei condimenti, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, prodotto dop che si fa da secoli – meticolosamente – all'ombra della Ghirlandina, torre simbolo a due passi dal Duomo, maestosa chiesa le cui origini risalgono al 1099; e al genio del Lanfranco. Il raffinato *Oro Nero* è

Cotechino con zabaione e aceto balsamico tradizionale di Modena

Ricetta dello chef Luca Marchini - ristorante L'Erba del Re

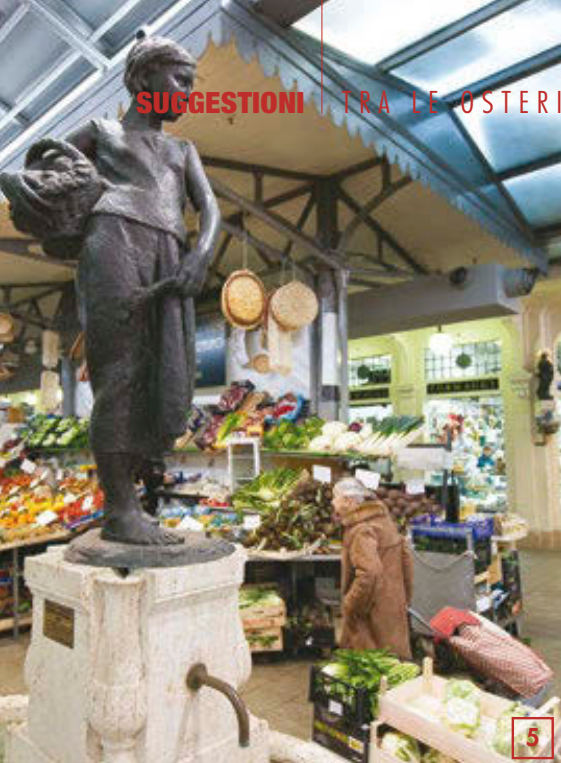
Ingredienti (per 4 persone)

1 cotechino precotto da 1 kg
4 tuorli; 50 g di zucchero
50 g di marsala fine
aceto balsamico tradizionale di Modena; sale

Preparazione

1. Riscaldate il cotechino nel suo involucro, sgocciolatelo ed eliminate il budello esterno.

2. Nel frattempo unite in una ciotola meglio se acciaio, i tuorli, lo zucchero e un pizzico di sale, e iniziate a sbattere con una frusta, mettendo il contenitore sopra una pentola con un po' di acqua in sobbollore. Proseguite la cottura dei tuorli a bagnomaria finché non iniziano a ispessirsi e poi unite a filo il marsala. Lo zabaione è pronto quando è spumoso in modo omogeneo.

3. Su ogni piatto disponete tre fette di cotechino e nappate con un po' di zabaione. Guarnite con alcune gocce di aceto balsamico, e servite.

un condimento denso, scuro, agrodolce: si fa artigianalmente in acetaia, nei sottotetti delle case, con un lungo periodo di prelievi, travasi e rincalzi in una batteria di botti (*vedi box*). Le origini non sono certe. Si ipotizza una nascita casuale, con un successivo intervento umano per fissare una tecnica produttiva in uso da secoli. Le prime documentazioni risalgono però al periodo della Corte Ducale Estense, che nel 1598 si trasferì da Ferrara a Modena. Da allora la storia dell'Aceto Balsamico si intrecciò con quella della città. La diffusione delle botticelle, ad esempio, fu opera dei francesi di Napoleone Bonaparte, che nel 1796 smantellarono le acetaie ducali vendendo i barili alle famiglie più facoltose. Ma le storie di tavola continuano ancora oggi. E la magia del Natale avanza.

5. La fontana con la statua di "fanciulla con cesto di frutta" al mercato Albinelli di Modena, opera di Giuseppe Graziosi. 6. La cucina della trattoria modenese Da Danilo. 7. I tavolini davanti al negozio di specialità alimentari Da Panino, in centro a Modena.

MANGIARE

BOCCIOFILA MODENESE

La trattoria del circolo di bocce di Modena, con campo di calcetto. Specializzata in una cucina tradizionale dal buon rapporto qualità prezzo. Tortellini in brodo, tigelle e gnocco fritto ("il" gnocco fritto), taglieri di affettati. Conto 3 portate bevande escluse 20-25 euro. Chiuso dom sera e lun.
Viale Verdi 101, Modena
tel. 059 224171
cell. 339 6461680

DA DANILO

Tipica trattoria di cucina modenese ed emiliana a prezzi contenuti, in centro. Interni rustici, tavolini esterni al coperto e banco dei bolliti a vista: cotechino, cosce, lingua, etc. Conto 25-30 euro, bevande escluse. Chiuso dom.
Via Coltellini 31, Modena
tel. 059 225498 www.ristorantedadanilomodena.it

DA PANINO
Negozio di specialità, spuntini e panini speciali. Il prezzo è di 5 euro. In menu anche antipasto all'italiana, con salumi, formaggi, sottoli (15 euro).
Rua Freda 19, Modena
tel. 347 6681865

L'ERBA DEL RE
Alta gastronomia con ingredienti selezionati dallo chef Luca Marchini. Tre menu: Tradizione 60 euro, Piatti Storici ed Espressione 95 euro.
Via Castel Maraldo 45
tel. 059 218188

OSTERIA ERMES
Cucina casalinga, pasta fatta in casa, maiale e cotechino. Solo a pranzo. Conto 18 euro.
Via Ganaceto 89
tel. 059 238065

OSTERIA FRANCESCANA
Il ristorante tre stelle di Massimo Bottura, uno dei migliori chef al mondo. Due i menu degustazione: Tradizione in Evoluzione, a 170 euro; Sensazioni, a 195, vini esclusi.
Via Stella 22, tel. 059 2101128

PREMIATA SALUMERIA GIUSTI
Da oltre 400 anni la più antica salumeria d'Europa. Grandi specialità e a pranzo cucina modenese nel "retro-bottega". Conto 65 euro.
Via Farini 75 tel. 059 222533
www.hosteriagiusti.it

RISTRETTO
Bar ed enoteca con cucina a due passi dal Duomo, per aperitivi, colazioni e spuntini. Pranzo 9-10 euro; cena 3 portate 25 euro. Chiuso domenica.
Vicolo Coccapani, Modena
tel. 059 8396497

TRATTORIA ALDINA
Cucina casalinga, pasta fatta in casa, salumi e arrosti. Conto 28 euro.
Via Albinelli 40
tel. 059 236106

DORMIRE

HOTEL ESTENSE
Un tre stelle in posizione centralissima, vicino la stazione. Completamente ristrutturato, accogliente e funzionale. Doppie da 140 euro con colazione.
Viale J. Berengario 11, Modena; tel. 059 219057-242057
www.hotelestense.com

B&B BENEDETTI
Nel cuore di Modena, vicino a piazza Grande, un monolocale su due livelli, con un terrazzino favoloso che offre una vista unica sui tetti del centro. Lo studio, arredato con design moderno e funzionale, è attrezzato per accogliere due ospiti. Completo di angolo cucina, wifi, radio e tv, aria condizionata, tappetino yoga e il necessario per un *barbecue* sui tetti. Prezzo 70 euro a notte.
Piazza Mazzini 27, Modena
tel. 335 5956240

HOTEL MODENA
A 800 metri dalla stazione, un albergo semplice e accogliente, ben collegato con tutte le attrazioni cittadine. Doppia a partire da 120 euro.
Via Ramazzini 59, Modena
tel. 059 223634
www.hotelmodena.biz

COMPRARE

LA BABBUCCIA
Piccolo ma grazioso negozio d'epoca di pantofole e accessori per le scarpe. In pieno centro.
Via Emilia Centro 189 Modena; tel 059 224984

ORTOFRUTTA IL CESTO
Banco di Stefano e Fabrizio, due giovani agricoltori di ortaggi e frutta, coltivata con i metodi della lotta integrata in 15 ettari di proprietà a Piumazzo, alle porte di Modena. Belle varietà di radicchi "ciriolo", originari del Veneto, pomodori, insalate, etc. Sono i fornitori dell'*Osteria Francescana*.
Nello storico mercato Albinelli, lun-sab 06,30-14,30
tel. 059 245472

VEDERE

MUSEO DELLA FIGURINA
Originale raccolta di figurine, anche vecchie, nata dall'opera collezionistica di Giuseppe Panini. Ingresso gratuito.
Corso Canalgrande 103,
tel. 059 2032919 www.comune.modena.it/museofigurina/

PALAZZO DUCALE
Il palazzo Estense è oggi sede della prestigiosa Accademia Militare di Modena.
Visite su prenotazione (tel. 059 220022 www.modenatur.it)

GALLERIA FERRARI
Le monoposto dei vincitori, i cimeli storici, le aree interattive per i bambini. Adulti 26 euro, ridotto 22, bambini/ragazzi 10, fino a 5 anni gratuito.
Via Dino Ferrari 43, Maranello Modena; www.ferrari.com

CONTORNI in TRIONFO

PER DEFINIZIONE, ACCOMPAGNA O GUARNISCE UNA VIVANDA. MA NON QUI. DECLINATO IN QUATTRO RICETTE SUPERGOLOSE, INFATTI, IL CLASSICO CONTORNO SI TRASFORMA IN PROTAGONISTA ASSOLUTO. UN VERO TRIONFO DI COLORI E SAPORI

a cura della redazione; ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

Bocconcini di patate con bacon e porri caramellati

Ingredienti (per 6 persone)

12 patate piccole
12 fette di bacon lunghe e sottili
1 porro
1 noce di burro
1 cucchiaio di miele di acacia
1/2 bicchiere di vino bianco secco
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate le patate in acqua bollente e salata per circa 20 minuti, o comunque finché risulteranno cotte ma ancora un po' al dente. Scolatele e lasciatele per qualche minuto sotto l'acqua corrente fredda. Sbucciatele e salatele leggermente.

2. Tagliate ogni fetta di bacon in due parti, una leggermente più lunga dell'altra. Con il pezzetto più corto avvolgete il centro di ogni patata e con quello più lungo ricopritela "a croce". Disponete le patate in una pirofila e infornate a 220 °C per circa 20 minuti. Accendete il grill e fate dorare per altri 5 minuti.

3. Mondate e lavate il porro, quindi affettatelo finemente e fatelo saltare in padella con il burro. Sfumate con il vino, aggiungete il miele e fate cuocere per qualche altro minuto ancora.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le patate e distribuitele nei piatti da portata. Disponete sopra un po' di porri caramellati, profumate con una macinata di pepe e servite.

Millefoglie di zucca con burrata e granella di nocciole

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di zucca in uno spicchio unico
250 g di burrata
1 ciuffo di prezzemolo
granella di nocciole tostate
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate lo spicchio di zucca a fettine sottili, quindi disponetele su una teglia, rivestita con carta forno; spennellatele con un filo di olio e infornatele a 200 °C per circa 15 minuti, o comunque fino a quando saranno ben asciutte. Levate e lasciate intiepidire.

2. Staccate delicatamente ogni fettina di zucca e distribuitene uno strato su ciascun piatto da portata. Salate leggermente e ricoprite con un po' di burrata, stracciata con la punta delle dita.

3. Condite con un filo di olio e spolverizzate con una macinata di pepe, il prezzemolo tritato e un po' di granella di nocciole tostate. Coprite con altra zucca e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con un altro po' di burrata, un filo di olio, un pizzico di pepe, il prezzemolo e la granella di nocciole, e servite.

Funghetti champignon ripieni e fritti

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di champignon piccoli
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
200 g di ricotta vaccina
80 g di parmigiano grattugiato
2 uova
pangrattato
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate i funghi, puliteli con un panno umido, staccate delicatamente i gambi e tritateli finemente. In una casseruola fate soffriggere l'aglio con un filo di olio; unite i gambi, salate e fate rosolare leggermente. Spegnete e trasferite in una ciotola.

2. Unite la ricotta, ben sgocciolata, un pizzico di pepe, un po' di prezzemolo tritato e il parmigiano, e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Aiutandovi con un cucchiaino, farcite con il ripieno il cappello di ogni champignon.

3. Sbattete le uova con un pizzico di sale. Passate i funghi nelle uova e poi nel pangrattato, e friggeteli pochi per volta in abbondante olio di semi ben caldo. Quando saranno dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente. Serviteli ben caldi.

Involtini di verza ripieni di pane acciughe pecorino e uvetta

Ingredienti (per 4 persone)

10 foglie di verza intere
2 fette di pane raffermo (o tostato)
50 g di pecorino romano grattugiato
40 g di uvetta; 1 spicchio di aglio
1-2 acciughe sott'olio
1/2 bicchiere di vino bianco secco
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbollentate le foglie di verza in acqua bollente e salata finché non risulteranno morbide; scolatele e sistematele su un canovaccio pulito. Rimuovete da ogni foglia la costa centrale: se le foglie sono grandi si utilizzeranno intere, altrimenti dividetele a metà seguendo la costa.

2. In una casseruola fate soffriggere l'aglio con un filo di olio; unite 1-2 acciughe e fate stemperare, quindi aggiungete il pane, tagliato a cubetti, e lasciate insaporire. Versate 1/2 bicchiere di acqua, incoperchiate e proseguite la cottura per qualche minuto.

3. Raccogliete tutto in un mixer da cucina e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete il pecorino, l'uvetta, una macinata di pepe e un po' di pangrattato, e amalgamate fino a ottenere un impasto sodo ma non duro.

4. Distribuite il ripieno sulle foglie di verza e poi avvolgetele delicatamente. Scaldate un filo di olio in padella, disponete gli involtini e fateli dorare per qualche minuto. Girate delicatamente, sfumate con il vino e lasciate asciugare. Impiattate, ultimate con una macinata di pepe e un filo di olio a crudo, e servite.

UN NATALE DI VINO

CON GLI ABBINAMENTI GIUSTI SI ESALTANO I BRINDISI DELLE FESTE!

di ALESSANDRO APOLITO

Arriva il Natale e immancabili le feste della tradizione con i menu di pesce della vigilia, che spesso mettono in difficoltà per gli abbinamenti. Prima regola: rilassatevi! Per abbinare bene il vino poche semplici regole possono venirci in aiuto. Pensiamo sempre al piatto che stiamo proponendo e cerchiamo di scegliere un vino che non sia invadente o troppo debole. Per questo arrivano i consigli di Alice. Ecco allora che vi proponiamo per iniziare un Franciacorta Rosé che stupirà i vostri ospiti con i suoi profumi, proseguendo poi con un bel bianco siciliano e completando il lavoro con un rosato altoatesino e un grande rosso campano. Un bel viaggio nella ricchezza enologica d'Italia, dei suoi paesaggi e dei suoi territori. Un ultimo consiglio: con il dolce abbinate il vino dolce!

PRIMO

INZOLIA CANTINE SETTESOLI

Cosa sarebbe una vigilia di Natale senza il bianco? Scegliamo allora un morso d'estate siciliana come questo autoctono Inzolia delle Cantine Settesoli. C'è nel suo carattere tutta la forza della sua isola madre, i profumi di frutta bianca con la pesca in particolare sfoggio. Bella la freschezza al palato che ci consente tanti abbinamenti ben riusciti.

IDEALE CON:

Paglia e fieno con ragù bianco di tacchino e olive taggiasche (pag. 77)

SECONDO

FALERNO DEL MASSICO ROSSO VILLA MATILDE

Prezioso, con radici antiche e con un gusto che ammaliava già i Romani. Il Falerno è uno dei vini con più storia al mondo, vero principe della Campania felix latina. Virgilio nelle sue Georgiche sconsigliava di gareggiare col Falerno con queste parole "Nec cellis ideo contende Falernis". Oggi lo ritroviamo con una potenza e una qualità che Villa Matilde offre con sapienza al mondo.

IDEALE CON:

Arrosto di stinco di vitello al forno con topinambur e castagne (pag. 108)

DOLCE

CUVÉE '61 ROSÉ BERLUCCHI

L'eleganza dell'etichetta, che Berlucchi ha scelto per festeggiare i 50 anni dell'azienda e dello stile Franciacorta, si rispecchia completamente anche nell'assaggio. Un vino questo di affascinante bouquet floreale, con un perlage perfetto e un gusto che lo rende ottimo per il primo brindisi a tavola anche e soprattutto a Natale!

IDEALE CON:

Baci di dama al salmone (pag. 27)

L'intruso

DOLCE

BIRRA NÖEL CAFÈ BALADIN

Arriva Natale e ritorna la birra speciale di Baladin delle feste. Questa Nöel è forte, accattivante, con profumi che ammaliano. Una grande birra italiana, langarola. Uno dei sogni di un visionario come Teo Musso, capace di creare un brand riconosciuto a livello internazionale e che ha generato un movimento che sta crescendo in tutto il nostro Paese, Buon Noël!

IDEALE CON:

Cheesecake al kiwi (pag. 160)

LASCIATELI di STOCCO!

STOCCAFISSO, O *STOCCO* NELL'ITALIA MERIDIONALE, È IL MERLUZZO (*GADUS MORHUA*) CONSERVATO PER ESSICCAZIONE. SI DIFFERENZIA DAL BACCALÀ, CHE SEMPRE MERLUZZO È, MA CONSERVATO SOTTO SALE. DETTO CHE NELLA ZONA DI VENEZIA VIENE CHIAMATO *BACALÀ* LO STOCCAFISSO, IL CERCHIO SI CHIUDE. PROPRIO LO STOCCAFISSO È L'INGREDIENTE PRINCIPE DELLE RICETTE DI QUESTE PAGINE. GOLOSE E IRRESISTIBILI, LASCERANNO TUTTI DI... STOCCO!

di FMB - foto di RAFFAELLA CAUCCI

Bignè con crema di stoccafisso e cipolle
(pag. 138)

Polpettine di stoccafisso con patate pecorino e uvetta

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di stoccafisso già ammollato; 1 patata già lessata; 2 fette di pane raffermo 1/2 bicchiere di latte; 100 g di pecorino romano grattugiato; 1 uovo; 30 g di uvetta 300 g di yogurt greco; 1 ciuffo di menta; pangrattato; olio di semi di arachide; sale e pepe

Preparazione

1. Pulite lo stoccafisso rimuovendo pelle e lische, quindi lessatelo in acqua bollente per circa 20 minuti o comunque fino a quando risulterà tenero. In una ciotola mettete in ammollo il pane raffermo, tagliato a cubetti, con il latte tiepido.

2. Sbucciate la patata e schiacciatela con uno schiacciapatate raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola; unite il pane, ben strizzato, l'uovo, il pecorino, l'uvetta e lo stoccafisso, tagliato a cubetti. Salate, pepate e amalgamate accuratamente.

3. Correggete eventualmente la consistenza del composto incorporando 1-2 cucchiai di pangrattato; formate tante palline, grandi come una noce, e friggetele in olio di semi ben caldo. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Accompagnate con un cucchiaio di yogurt greco e qualche fogliolina di menta, e servite.

Bignè con crema di stoccafisso e cipolle

Ingredienti (per 4 persone)

per i bignè
100 g di burro; 150 g di farina 00; 250 ml di acqua
2 uova; 1 cucchiaino di zucchero; sale

per la crema
500 g di stoccafisso già ammollato
1 cipolla; 2 patate
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per accompagnare
insalatina mista

Preparazione

1. In una pentola raccogliete l'acqua e il burro, mettete sul fuoco e portate a bollore su fiamma vivace. Levate, versate a pioggia la farina, precedentemente setacciata con un cucchiaino di sale e uno di zucchero, e mescolate energicamente.

2. Rimettete su fuoco basso e fate cuocere, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno, e fate cuocere fino a quando il composto inizierà a staccarsi dalle pareti della pentola. Levate e incorporate le uova, uno alla volta.

3. Quando il composto risulterà denso e cremoso, trasferitelo in un sac à poche con bocchetta liscia e realizzate tanti ciuffetti, ben distanziati tra di loro, su una teglia, rivestita con carta forno. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 20 minuti.

4. Pulite lo stoccafisso, rimuovendo pelle e lische; sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e fatele dorare in padella con la cipolla, tritata, e un filo di olio. Coprite con un bicchiere di acqua, salate leggermente e portate a bollore; aggiungete lo stoccafisso, tagliato a tocchetti, e fate cuocere per una ventina di minuti.

5. Scolate tutto, tenendo da parte il fondo di cottura, e trasferite in un mixer da cucina. Aggiustate di sale e di pepe e frullate, versando a filo qualche cucchiaio di acqua di cottura, fino a ottenere una consistenza cremosa e densa. Fate infine raffreddare. Farcite i bignè con la crema ormai fredda, guarnite con un filo di olio a crudo, accompagnate con l'insalatina, e servite.

Ravioli di stoccafisso agli agrumi con salsa di pane

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di stoccafisso già ammollato
300 g di farina 0 (più altra per la spianatoia)
3 uova; 1/2 cipolla
3 fette di pane raffermo
la scorza grattugiata di 1 limone; la scorza grattugiata di 1 arancia
qualche rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre
3-4 patate già lessate e sbucciate

Preparazione

1. Fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2. Pulite lo stoccafisso rimuovendo pelle e lische, quindi lessatelo in acqua bollente per circa 20 minuti o comunque fino a quando risulterà tenero. Scolatelo, raccoglietelo in una ciotola e sfaldatelo con le mani. Condite con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe e la scorza grattugiata del limone.

3. Trascorso il tempo di riposo, su una spianatoia infarinata stendete l'impasto in una sfoglia spessa 2-3 mm. Con una rotella dentellata ricavate tanti quadrati (da circa 5 cm di lato); distribuite una noce di ripieno al centro di ciascun quadrato, inumidite con un goccio di acqua i bordi, pizzicate gli angoli verso il centro e sigillatene le giunture.

4. In una casseruola fate soffriggere la cipolla, tritata, con un filo di olio; aggiungete il pane raffermo, fatto a cubetti, coprite con 1/2 bicchiere di acqua, salate e profumate con la scorza dell'arancia grattugiata. Quando il pane comincerà ad ammorbidirsi e il fondo di cottura risulterà ristretto, spegnete e trasferite tutto in un mixer da cucina.

5. Profumate con una macinata di pepe, condite con due cucchiai di olio e frullate fino a ottenere una crema densa e fluida (se necessario, potete correggere la densità della crema aggiungendo qualche cucchiaio di acqua bollente).

6. Distribuite la crema nei piatti da portata. Lessate i ravioli in acqua bollente e salata. Quando salgono a galla, scolateli e disponeteli sulla crema. Condite con un filo di olio a crudo, profumate con una macinata di pepe e un po' di scorza di arancia, guarnite con qualche rametto di timo e servite.

Ravioli di stoccafisso agli agrumi con salsa di pane

Risotto allo spumante e stoccafisso mantecato all'olio

Ingredienti (per 4-6 persone)

320 g di riso carnaroli
300 g di stoccafisso già ammollato
500 ml di spumante brut
1 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Versate dell'olio in una ciotolina e trasferitelo in frigorifero (servirà per la mantecatura finale). Tritate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere in una casseruola dai bordi alti con un filo di olio. Aggiungete lo stoccafisso, spellato, diliscato e tagliato a tocchetti, e lasciate insaporire per qualche secondo.

2. Versate il riso e fate tostare per qualche minuto, mescolando in continuazione. Bagnate con lo spumante e fate evaporare, quindi proseguite la cottura per una ventina di minuti bagnando di tanto in tanto con un mestolo di acqua bollente. Regolate infine di sale.

3. Quando il risotto risulterà al dente e il fondo di cottura sarà ben cremoso, spegnete il fuoco e mantecate con un filo di olio ben freddo e una macinata di pepe. Impiattate, guarnite con il prezzemolo tritato e servite.

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Vigilia di MAGRO

IL PESCE – LEGATO SIMBOLICAMENTE ALL'INGRESSO DI CRISTO NELLA STORIA – È IL PROTAGONISTA DEL MENU FIRMATO DA MICHELE CHINAPPI. ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE E DELLA SEMPLICITÀ, MA CON IL CONSUETO TOCCO GOURMET, SODDISFERÀ ANCHE GLI OSPITI PIÙ ESIGENTI

a cura di EMANUELA BIANCONI; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina)
indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca - foto e styling di ELISA ANDREINI

BACCALÀ: è un merluzzo conservato sotto sale e in seguito fatto essiccare naturalmente o artificialmente. È un alimento ricco di proteine ad alto valore biologico e privo di conservanti artificiali; per secoli ha sostenuto intere generazioni, quando la pesca nel nostro mare era impedita dalle condizioni avverse. È un'interessante fonte di vitamina B12.

SPIGOLA: frequenta fondali rocciosi o misti sabbiosi-rocciosi in prossimità della costa arrivando fino a 100 metri di profondità. È un buon predatore che preferisce le ore notturne; nel Mar Mediterraneo la riproduzione avviene nei mesi di gennaio e marzo; nei mesi primaverili i piccoli avannotti raggiungono la costa, prediligendo le foci dei fiumi e le lagune dove la salinità è più bassa. Viene catturata sia con reti da posta sia con lenze e palangari. È molto comune lungo le coste del Sud Pontino, soprattutto in prossimità delle foci dei fiumi.

POLPO: *Octopus vulgaris* è il vero nome del polpo; non corretta è la dicitura "verace", poiché non previsto dalla legge italiana. La specie è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo, dove vive lungo le coste fino a una profondità di circa 100 metri. È un mollusco predatore e si riproduce da maggio a settembre, anche se è disponibile tutto l'anno. Il golfo di Gaeta e alcuni tratti della costa pontina ospitano le "nursery" di questa specie.

VINO IN ABBINAMENTO: PINOT FRANCIACORTA

Il Pinot Nero è un vitigno a bacca rossa coltivato nel territorio della Franciacorta sulla riva Lombarda del Lago di Garda, una zona in grado di offrire spumanti con un intenso colore giallo paglierino e una buona acidità; le bollicine esaltano i delicati sentori di frutta matura che in chiusura si armonizzano con la fragranza conferita dai lieviti. Può essere servito a tutto pasto con le pietanze qui proposte.

ANTIPASTO

Polipetti affogati su polenta scottata al profumo di alloro

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di polipetti
120 g di farina di mais per polenta
1 ciuffo di alloro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Portate a bollore circa 350 g di acqua salata, versate a pioggia la farina e fate cuocere, mescolando in continuazione per evitare la formazione di grumi. Una volta cotta, levate la polenta dal fuoco, versatela su un vassoio e stendetela a uno spessore di circa 2 cm. Fate raffreddare.

2. Con un coppapasta tondo, ricavate quattro dischetti di polenta e teneteli da parte. In una pentola raccogliete i polipetti, poca acqua e alcune foglie di alloro; mettete sul fuoco e fate cuocere fino all'intenerimento dei tentacoli.

3. Nel frattempo in una padella scaldate un filo di olio, disponete i dischetti e fateli dorare da entrambi i lati. Trasferiteli nei piatti da portata, mettete sopra i polipetti, guarnite con le foglie di alloro e servite.

Frittelle di baccalà

(pag. 146)

SCUOLA DI CUCINA

Frittelle di baccalà

Ingredienti (per 4 persone)

**200 g di filetti di baccalà; 400 g di acqua; 400 g di farina
200 g di uova; olio extravergine di oliva; sale**

1

PULITE IL BACCALÀ
Spazzolate il baccalà per eliminare il primo strato di sale.

2

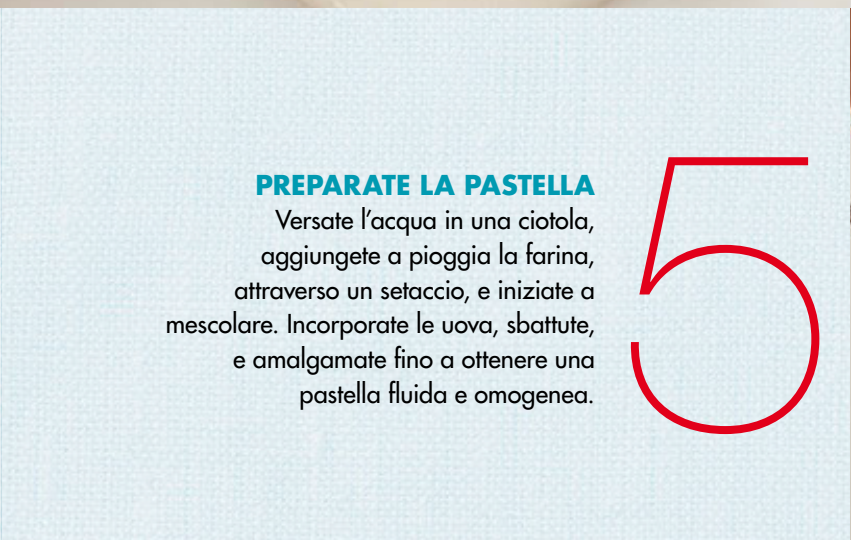
METTETELO IN AMMOLLO IN ACQUA
Sciacquatelo delicatamente e con cura, mettetelo in una bacinella di acqua fredda e lasciatelo in ammollo per tre giorni, cambiando l'acqua ogni 8 ore.

3

ELIMINATE LA PELLE
Trascorso il tempo, scolatelo, asciugatelo con un canovaccio pulito e spellatelo.

4

FATELO A CUBOTTI
Eliminate eventuali lische e tagliatelo a tocchetti rettangolari.

5

PREPARATE LA PASTELLA
Versate l'acqua in una ciotola, aggiungete a pioggia la farina, attraverso un setaccio, e iniziate a mescolare. Incorporate le uova, sbattute, e amalgamate fino a ottenere una pastella fluida e omogenea.

6

PASSATEVI I CUBOTTI DI BACCALÀ
Passate un tocchetto alla volta nella pastella, servendovi di un cucchiaio.

7

FRIGGETELI E SERVITELI
Scolate la pastella in eccesso, tuffate i tocchetti in olio extravergine di oliva ben caldo e fate friggere fino a doratura. Man mano che i filetti sono pronti, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Al termine, regolate di sale, portate in tavola e servite.

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca, lo chef Salvatore Marcia e Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE*

Il menu presenta un basso contenuto energetico (119 kcal per 100 grammi) con un ottimo rapporto tra grassi insaturi e grassi totali; totalmente soddisfacente l'assunzione di proteine di origine animale, interessante la presenza delle vitamine del gruppo B e della vitamina E (quest'ultima assicura una buona funzionalità ed efficienza dei tessuti). Il buon apporto di fosforo contribuisce a un regolare afflusso di energia per gli sforzi muscolari.

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

colesterolo
vitamina D
acido folico
B6
vitamina E
vitamina C
vitamina A
niacina
riboflavina
tiamina
selenio
rame
zinco
magnesio
fosforo
calcio
ferro
potassio
sodio
fibra totale
valore energetico
carboidrati solubili
carboidrati complessi
grassi polinsaturi
grassi monoinsaturi
grassi saturi

0 20 40 60 80 120 140 160

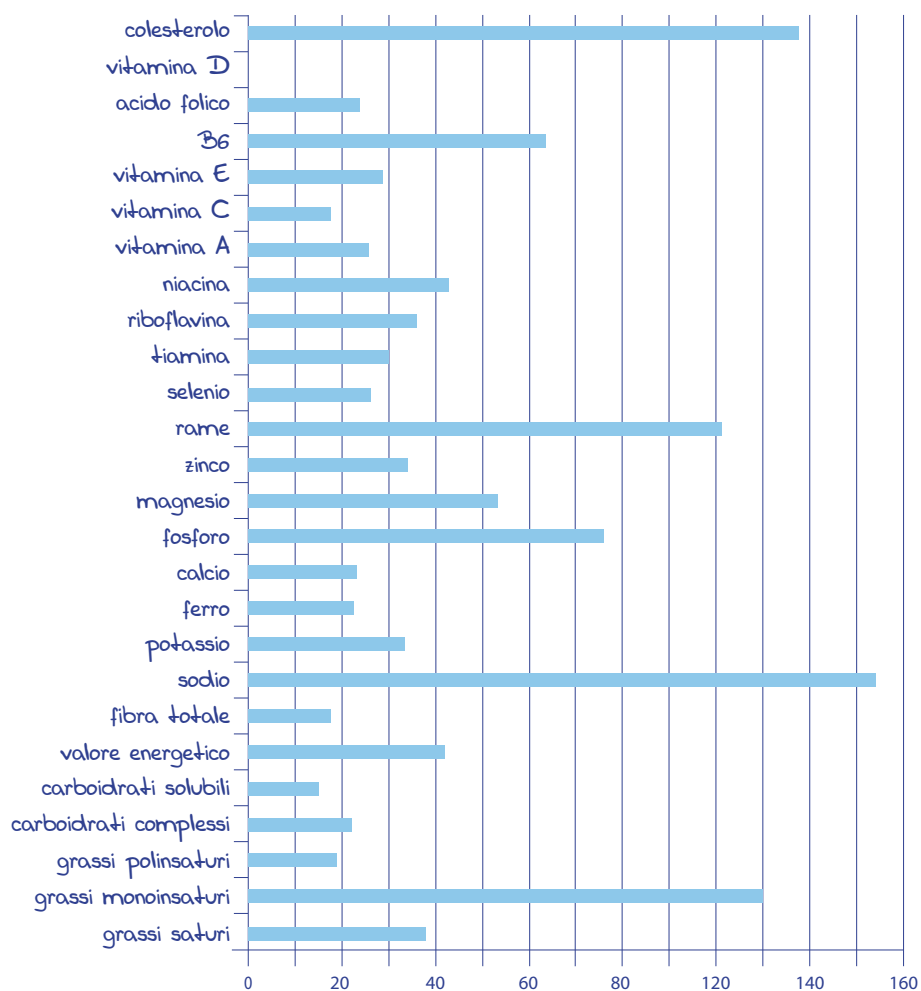



Tabella - Percentuale di soddisfacimento della Dose Giornaliera Raccomandata dei singoli nutrienti di a seguito della assunzione di un menu di 300 g composto da sfoglie di spigola, lasagnette di spigola e spigola scottata, con un fabbisogno energetico giornaliero di 2000 kcal.

PRIMO

Bucatini con baccalà olive origano e pomodorini

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di bucatini
1 cipolla rossa di Tropea
120 g di baccalà
120 g di olive nere di Gaeta
1 bicchiere di vino bianco
300 g di pomodorini (tipologia fondanello)
qualche rametto di origano
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Lavate i pomodorini e tagliateli a spicchi. Affettate finemente la cipolla e fatela appassire in un tegame con un filo di olio; profumate con l'origano, unite le olive snocciolate, i pomodorini e il baccalà, tagliato a tocchetti, e fate insaporire per una decina di minuti.

2. Sfumate con il vino e proseguite la cottura su fiamma bassa. Nel frattempo lessate i bucatini in acqua bollente e salata; scolateli a metà cottura e versateli in padella con il condimento. Mantecate e portate a cottura, bagnando di tanto in tanto con l'acqua di cottura. Impiattate, portate in tavola e servite.

SECONDO

Filetti di spigola con carciofi patate e menta

Ingredienti (per 4 persone)

480 g di filetti di spigola già puliti
3 carciofi
2-3 patate
1 limone
1 ciuffo di menta
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure; tagliateli a spicchi e raccoglieteli in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone. Sbucciate le patate e lessatele in acqua bollente e salata, quindi scolatele e tagliatele a spicchi.

2. In un tegame scaldate un filo di olio, aggiungete i carciofi e le patate, e fateli scottare per pochi minuti. Regolate di sale. Tagliate i filetti di spigola a tocchetti, uniteli alle verdure e proseguite la cottura per pochi minuti. Impiattate, guarnite con la menta e servite.

ABBONATI!

SCEGLI L'OFFERTA FINO AL 60% DI SCONTO

12 NUMERI DI ALICE + 6 NUMERI DE I QUADERNI a soli 45,00 euro oppure 12 NUMERI + 12 NUMERI DE I COLORI DELLA CUCINA a soli 54,00 euro

Ricevere ALICE CUCINA comodamente a casa tua è facile e conviene. Con l'abbonamento a 12 numeri si ha diritto a ricevere gratuitamente 6 numeri de **"I Quaderni"** oppure 12 numeri de **"I Colori della Cucina"**

• COME ADERIRE ALL'OFFERTA

SMS

MANDA UN SMS AL NUMERO **331 9914493**
Inserisci i tuoi dati anagrafici e la pubblicazione.
COME ESEMPIO: ROSSI MARIO!VIA MILANO 3!00184!ROMA!RM!ALICE CUCINA!IQUADERNI oppure ICOLORI

INTERNET

COLLEGATI AL SITO **http://shop.ieoinf.it/sitcom**

TELEFONO

CHIAMA IL NUMERO **039 9991541**
Dal lunedì al venerdì, 9 -13/14 -18

FAX

INVIA UN FAX AL NUMERO **039 9991551**

CONTO CORRENTE

VERSAMENTO SUL C/C POSTALE N. **56427453** INTESTATO A:
Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC) (indicare causale)

POSTA

COMPILA E INVIA IL TAGLIANDO VIA POSTA (ANCHE FOTOCOPIA):

I MIEI DATI

COGNOME ____

NOME ____

VIA ____ N° ____

CAP. ____ LOCALITÀ ____ PROV ____

PRESSO ____

EMAIL ____

TEL. ____

Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC)
Tel. 039 9991541 - Fax 039 9991551 (servizio cortesia)
Orari: 9 -13 / 14 -18 dal lunedì al venerdì

*Abbonamento per l'estero a 12 numeri (per i residenti della Zona1- Europa) al costo di 129,90 euro.

ALICE CUCINA + I QUADERNI

12 NUMERI + 6 NUMERI

45,00 12 ALICE CUCINA + 6 QUADERNI EDIZIONE 2015 SPESE DI SPEDIZIONE INCLUSE

INVECE DI **54,00** EURO + 12 NUMERI
32,40 EURO + 6 QUADERNI
22,32 EURO = SPESE DI SPEDIZIONE
~~108,72~~ EURO

ALICE CUCINA + I COLORI DELLA CUCINA

12 NUMERI + 12 NUMERI

54,00 12 ALICE CUCINA + 12 COLORI EDIZIONE 2015 SPESE DI SPEDIZIONE INCLUSE

INVECE DI **106,80** EURO + 12 ALICE CUCINA + 12 COLORI
30,48 EURO = SPESE DI SPEDIZIONE
~~137,28~~ EURO

IL MENSILE PIÙ RICCO + PAGINE FOTO RICETTE SCUOLE

MOSTARDE DA REGALARE

PER NATALE REGALATE QUALCOSA DI SPECIALE E FATTO CON LE VOSTRE MANI. NIENTE DI MEGLIO DI UNA GOLOSA MOSTARDA. REALIZZATA CON PRODOTTI DI STAGIONE FRESCHI E GENUINI, E POI CONFEZIONATA IN DELIZIOSI VASETTI DI VETRO, È IL CADEAUX PERFETTO PER AMICI E PARENTI

a cura della redazione - foto di **MARICRUZ AVALOS FLORES** ed **ELISA ANDREINI**

Mostarda di uva e pere

(pag. 156)

Mostarda di zucca
(pag. 156)

Mostarda di pere

(pag. 156)

Mostarda di cipolle

(pag. 156)

Mostarda di uva e pere

Ingredienti
(per 3-4 vasetti da 250 g)

2 kg di uva nera
300 g di pere piccole
500 g di mele renette
200 g di fichi

Preparazione

1. Lavate gli acini di uva, tagliateli a metà ed eliminate i semini. Raccoglieteli in una ciotola, schiacciateli per bene, coprite e lasciate riposare per una notte.

2. Raccogliete tutto in una garza (o in un canovaccio) e spremete per estrarre tutto il succo. Versatelo in una casseruola con il fondo spesso e fate cuocere per 2-3 ore.

3. Sbucciate mele, pere e fichi, e tagliate la polpa a tocchetti. Uniteli al succo, ormai concentrato, e proseguite la cottura per almeno 2 ore. Al termine, la mostarda dovrà risultare ben scura, con pezzi di frutta quasi interi.

4. Distribuite la mostarda ancora calda nei vasetti sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli. Lasciate raffreddare completamente (girando i vasetti un'altra volta), etichettateli e riponeteli in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce, per almeno un paio di settimane.

Mostarda di zucca

Ingredienti
(per 3-4 vasetti da 250 g)

1 kg di polpa di zucca
2 bicchieri di vino bianco
150 g di miele
1 cucchiaino di senape
in polvere; sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate la zucca a dadini. Raccoglieteli in una casseruola, coprite con acqua fredda, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 20 minuti. Scolate la dadolata, distribuitela su un canovaccio pulito, senza sovrapporla, e fate asciugare.

2. Versate il vino in un'altra casseruola. Aggiungete il miele, la senape, un pizzico di sale e qualche grano di pepe, e mettete sul fuoco. Portate a ebollizione e proseguite la cottura, mescolando spesso, finché non avrete ottenuto uno sciroppo denso (ci vorranno circa 10-15 minuti). Distribuite la dadolata di zucca nei vasetti di vetro sterilizzati. Versate lo sciroppo ancora bollente e chiudeteli ermeticamente.

3. Mettete i vasetti, ciascuno avvolto in un canovaccio, in una pentola sufficientemente alta e copriteli di acqua fredda. Portate a ebollizione e sterilizzate per circa 1 ora. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare.

4. Scolate i vasetti, asciugateli, etichettateli e conservateli in un luogo buio, fresco e asciutto, per almeno 1 settimana prima di consumare la mostarda.

Mostarda di pere

Ingredienti
(per 3-4 vasetti da 250 g)

1,2 kg di pere mature
250 g di zucchero
1 cucchiaino di senape
in polvere; 1/2 limone

Preparazione

1. Lavate le pere, sbucciatele, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi. Raccoglieteli in una ciotola, spolverizzateli con lo zucchero, mescolate, coprite e fate riposare per 24 ore.

2. Recuperate lo sciroppo che si sarà prodotto, versatelo in una casseruola e fatelo bollire per qualche minuto. Levate, irrorate gli spicchi, coprite e lasciate riposare per un altro giorno. Ripetete l'operazione per 3 giorni. L'ultimo giorno tagliate gli spicchi a pezzetti, uniteli allo sciroppo in ebollizione, aggiungete la scorza di limone e fate cuocere per una decina di minuti. Levate dal fuoco, profumate con la senape e mescolate.

3. Distribuite la mostarda ancora calda nei vasetti sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli. Lasciate raffreddare completamente (girando i vasetti un'altra volta), etichettateli e riponeteli in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce, per almeno un paio di settimane.

Mostarda di cipolle

Ingredienti
(per 3-4 vasetti da 250 g)

1 kg di arance; 700 g di
cipolle; 550 g di zucchero
2 dl di aceto di vino bianco
1 peperoncino; sale

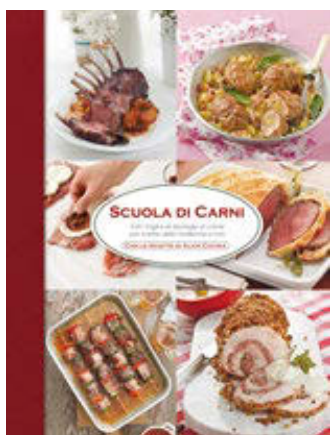
Preparazione

1. Pelate le arance al vivo, tagliatele a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola. Aggiungete le cipolle, affettate finemente, aromatizzate con un po' di peperoncino tritato e mescolate.

2. Raccogliete tutto in una casseruola con il fondo spesso e fate cuocere per almeno 1 ora (o comunque finché cipolle e arance si saranno disfatte completamente). Unite lo zucchero e un cucchiaino di sale, bagnate con l'aceto e proseguite la cottura per un'altra ora.

3. Distribuite la mostarda ancora calda nei vasetti sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli. Lasciate raffreddare completamente (girando i vasetti un'altra volta), etichettateli e riponeteli in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce, per almeno un paio di settimane.

I LIBRI DI **LT EDITORE**

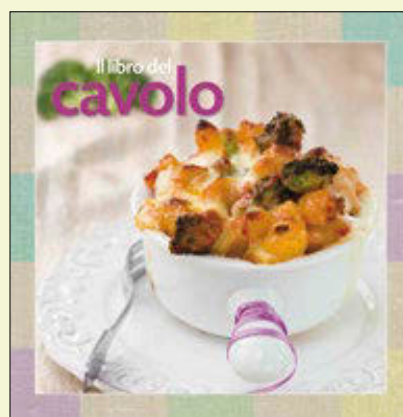
SCOPRI LE OFFERTE DI BOTTEGA ITALIANA **www.bottegaitaliana.it**

SCUOLA DI CARNI

L'inverno è la stagione giusta per piatti di sostanza e cotture lunghe e, a volte, un po' più elaborate, quindi non esiste momento migliore per una Scuola di cucina dedicata alle carni. Tutti i tagli e le tecniche di cottura, tantissime ricette gustose e invitanti, adatte alla cucina di tutti i giorni ma anche ai tanti pranzi e cene che si avvicinano con le festività.

LT Editore - 24,90 euro

IL LIBRO DEL CAVOLO

Tutto quello che avete sempre voluto sapere sul cavolo e non avete mai osato chiedere. LT editore torna in libreria con un volume dedicato al cavolo e ai suoi mille impieghi in cucina. Oltre 50 ricette, dai primi ai contorni, dagli aperitivi ai secondi sfiziosi. Un libro completo e divertente, con tante idee per realizzare piatti dal sapore antico e portare in tavola ricette gustose, veloci ma di grande effetto.

LT Editore - 14,90 euro

Un volume tutto dedicato al cavolo e ai suoi mille impieghi in cucina...

ACCADEMIA MONTERSINO

Oltre 50 ricette per il primo corso di cucina completo dello chef Luca Montersino. Tantissime preparazioni accompagnate da procedimenti fotografici. Sezioni tematiche dedicate a tecniche di cottura e tipologie di lavorazione. Tutte le basi della cucina: dagli impasti base della tradizione italiana e francese alla cottura delle carni, dalla precristallizzazione del cioccolato alle tecniche di preparazione più particolari.

LT Editore - 24,90 euro

FANTASIE DI PIZZA

Antonio Esposito continua a deliziarci con le sue insuperabili pizze d'autore. Napoletano verace e pizzaiolo da oltre venti anni, in questo volume ci insegna a stupire i nostri ospiti con impasti originali, forme, condimenti e farciture che innalzano la pizza a portata di alta cucina. Tanti anche i consigli e i suggerimenti per ottenere pizze favolose nel forno di casa.

LT Editore - 18 euro

I MENU DI LUISANNA

Dieci menu e oltre 75 ricette per deliziare i palati dei vostri cari e per organizzare, con un occhio sempre puntato alla qualità, alla stagionalità dei prodotti e al portafoglio, pranzi, feste e buffet a casa vostra. Due sezioni speciali: la prima dedicata a ghiotti pensierini, idee sfiziose e originali, tutti da gustare; la seconda riservata ai più piccini. Tutto questo ne "I menu di Luisanna"!

LT Editore - 18 euro

CHEESECAKE SOTTO L'ALBERO

LA REGINA DELLA PASTICCERIA CASALINGA VIENE DECLINATA IN QUATTRO VERSIONI DIVERSE: DA QUELLE ALLA FRUTTA FINO A QUELLE PIÙ "CIOCCOLATOSE", CE N'È DAVVERO PER TUTTI I GUSTI E I PALATI. GOLOSE ED ELEGANTI, SONO IDEALI DA REALIZZARE IN OCCASIONE DI PRANZI O BUFFET DI FESTA

a cura della redazione - ricette di ROSANNA BISI e FELICETTA ARGENTINO; foto di CLAUDIA CUCINELLI e ANGELA DE SANTIS

SCUOLA DI CUCINA

Cheesecake ai mirtilli

Ingredienti (per 4 persone)

per la base: **150 g di biscotti tipo digestive; 75 g di burro fuso (più altro per lo stampo)**
per la farcia: **250 g di formaggio cremoso spalmabile; 100 g di panna fresca da montare; 100 g di zucchero; 2 fogli di colla di pesce; 200 g di mirtilli freschi; latte**
per la decorazione: **150 g di panna fresca da montare; 250 g di zucchero a velo 60 g di marmellata di mirtilli; 50 g di mirtilli freschi**

1

PREPARATE LA BASE

Mettete il burro fuso in una ciotola. Passate al mixer i biscotti, aggiungeteli al burro e mescolate per bene. Imburrate il bordo e il fondo di uno stampo a cerniera (da 18 cm di diametro) e versate il composto bricioloso. Pressate bene con un cucchiaio fino a ottenere uno strato compatto e fate riposare in frigorifero per mezz'ora.

2

PASSATE ALLA FARCIA

Mettete in ammollo la colla di pesce. Scaldate due cucchiai di latte al microonde e unite la colla di pesce, ben strizzata, mescolando per farla sciogliere completamente. Frullate i mirtilli e aggiungeteli al formaggio spalmabile.

3

E COMPLETATE

Montate leggermente la panna con lo zucchero; incorporate la panna e la colla di pesce sciolta. Versate la crema sulla base di biscotti e mettete in frigorifero per 4-5 ore.

4

SFORMATE E SERVITE

Trascorso il tempo, sformate passando un coltello attorno al bordo della torta e facendo attenzione a non romperla. Scaldate la marmellata di mirtilli per renderla più fluida e spalmatela sulla superficie. Montate la panna con lo zucchero a velo per la decorazione. Spalmate la panna a cucchiaiate sul dolce, disponete i mirtilli freschi al centro e servite.

Cheesecake al kiwi

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la base
200 g di biscotti tipo oreo
60 g di burro fuso
(più altro per lo stampo)

per la farcia
250 g di formaggio cremoso
spalmabile; 200 g di kiwi
100 g di panna fresca
da montare; 150 g di zucchero
4 fogli di colla di pesce

per la decorazione
2 kiwi a fettine

Preparazione

1. Passate al mixer i biscotti. Versateli in una ciotola, aggiungete il burro fuso e mescolate per bene. Imburrate il fondo e le pareti di uno stampo a cerniera (da 20 cm di diametro), versate il composto di biscotti e burro, e pressate per bene. Fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

2. Mettete in ammollo la colla di pesce. Scaldate due cucchiai di panna al microonde, unite la colla di pesce, ben strizzata, e mescolate. Montate leggermente la panna restante con lo zucchero.

3. Frullate i kiwi, sbucciati, e aggiungeteli al formaggio; incorporate la panna montata e la colla di pesce sciolta. Versate la farcia sulla base di biscotti e fate riposare in frigorifero per almeno 6 ore. Sformate, impiattate e decorate con fettine di kiwi. Portate in tavola e servite.

Cheesecake ai frutti di bosco e cannella

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la base

200 g di biscotti ai cereali
70 g di burro fuso; 30 g di zucchero di canna; 10 g di cannella

per la farcia

600 g di formaggio cremoso spalmabile; 200 g di yogurt greco
100 g di zucchero a velo
6 fogli di colla di pesce
1 limone; latte

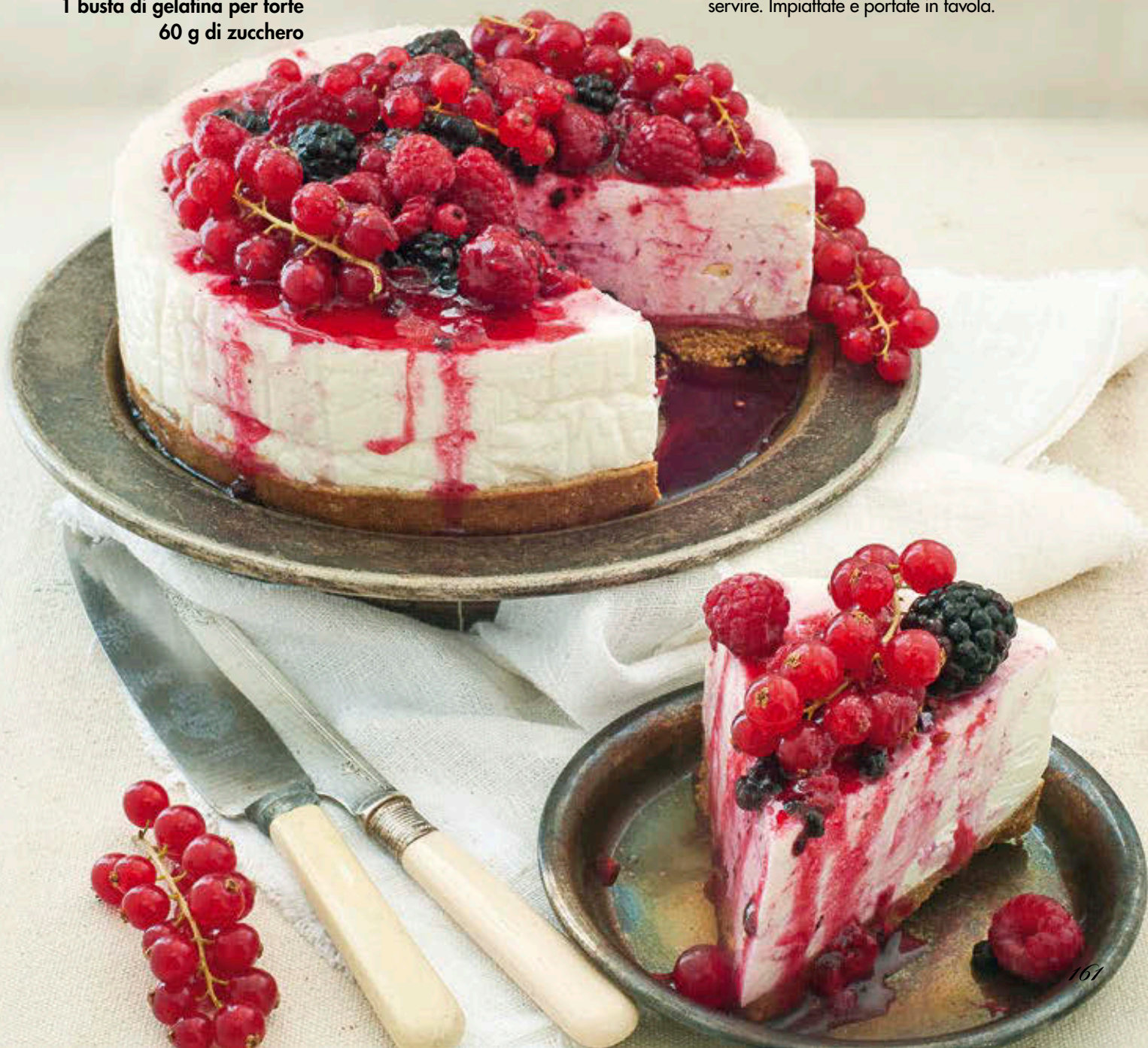
per la decorazione

350 g di frutti di bosco
1 busta di gelatina per torte
60 g di zucchero

Preparazione

1. Per la base: tritate i biscotti al mixer, raccoglieteli in una terrina e unite il burro fuso, lo zucchero di canna e la cannella. Amalgamate per bene e versate il composto in uno stampo a cerniera (da 22 cm di diametro), rivestito con carta forno. Compattate bene e mettete in frigorifero per 30 minuti.

2. Per la farcia: mettete i fogli di colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Lavorate a crema il formaggio insieme allo yogurt e allo zucchero a velo; aggiungete due cucchiaini di succo di limone e mescolate. Strizzate i fogli di colla di pesce, fateli sciogliere in un pentolino con due cucchiai di latte caldo, fate intiepidire e incorporate alla crema di formaggio. Versate il composto sulla base, livellate e mettete in frigorifero per 3-4 ore.

3. Per la decorazione: versate i frutti di bosco in un pentolino con lo zucchero e fate cuocere a fiamma vivace per 3-4 minuti: si deve creare un po' di succo mantenendo i frutti interi. Spegnete e lasciate intiepidire. Versate sulla crema di formaggio già rassodata. Preparate la gelatina, versatela sui frutti di bosco e rimettete in frigorifero fino al momento di servire. Impiattate e portate in tavola.

Cheesecake pere e cioccolato di Modica

Ingredienti (per 6 persone)

per la base
300 g di biscotti al cioccolato
100 g di burro

per la farcia
250 g di formaggio cremoso spalmabile; 125 g di yogurt greco; 100 g di cioccolato fondente di Modica
100 g di zucchero a velo
2 pere; 4 fogli di gelatina

per la decorazione
1 pera; 1 limone
cioccolato fondente
gelatina per torte (eventuale)

Preparazione

1. Per la base: sciogliete il burro a bagnomaria. Tritate i biscotti nel mixer, metteteli in una terrina, aggiungete il burro fuso e amalgamate per bene. Foderate il fondo di uno stampo a cerniera (da 22 cm di diametro), rivestito con carta forno. Versate il composto di biscotti, pressate bene e mettete in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Per la farcia: mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti. In una terrina mescolate il formaggio con lo zucchero a velo e lo yogurt. Strizzate i fogli di gelatina e fateli sciogliere in un tegamino a fiamma bassa. Spegnete e lasciate intiepidire mescolando di continuo.

3. Incorporate la gelatina al composto di formaggio e amalgamate per bene. Unite le pere, sbucciate e tagliate a pezzetti, e il cioccolato tritato grossolanamente. Mescolate il tutto e versate il composto sopra la base. Livellate la superficie e trasferite in frigorifero per almeno 3-4 ore.

4. Trascorso il tempo, levate, sformate, decorate con fettine di pere, spruzzate con il succo di limone, e cioccolato tritato, e servite. Se la torta non viene consumata presto, ricoprite le pere con la gelatina per torta.

UN TRENO DI CIOCCOLATO

Silikomart presenta il nuovo, golosissimo e originale **kit della Linea Let's Celebrate** per realizzare un **magico trenino in finissimo cioccolato**! Il kit è composto da due stampi in silicone 100% Made in Italy, che riportano le sagome della locomotiva e dei vagoni.Il trenino sarà quindi facilissimo da creare e da comporre, anche grazie all'esclusiva ricetta e alle istruzioni per il montaggio che ti guideranno passo dopo passo.

www.silikomart.it

DISTILLATO DI BONTÀ

Per Natale ecco un'idea regalo da Roner: **Caldiff**, acquavite di mele **Gravensteiner**, maturata in barrique secondo tradizione antica, un distillato dal gusto caldo e vellutato, ricco di note vanigliate, eleganti e sontuose.

BUON NATALE CON MONETA

Tre articoli speciali proposti a prezzi speciali arricchiscono, in occasione del Natale, la serie ARGO, che ha il suo punto di forza nel rivestimento Artech®Stone, l'antiaderente a triplo strato rinforzato con particelle minerali il cui effetto pietra richiama la robustezza e la durata nel tempo. ARGO si avvale inoltre di Energy Saver®, l'eco-dispositivo di risparmio energetico utile per evitare gli sprechi e le dispersioni di calore. Un perfetto regalo, frutto dell'autentico "made in Italy" di Moneta e confezionato con un apposito packaging regalo. Da fare agli altri, ma anche a noi stessi. www.moneta.it

CAFFÈ ECOCOMPATIBILE

Creata da Lavazza, in esclusiva per i **Clienti Nims**, la nuova **capsula Lavazza in Black** si differenzia perché è **totalmente ecocompatibile**. Tutti i suoi elementi infatti possono essere separati nella raccolta differenziata. Questo è possibile grazie alla nuova e pratica linguetta integrata nella capsula e all'innovativo sistema Ecobox brevettato da Nims che in pochi secondi separa i componenti, permettendo di riporre il caffè nel contenitore dell'organico, il top nel contenitore dell'alluminio, la capsula nel contenitore della plastica. Differenziare senza nessuna differenza né di gusto, né di prezzo: il consumatore continua a ricevere a casa il "suo" pregiatissimo caffè con un livello qualitativo identico a quello a cui è abituato e al medesimo prezzo. Rispettando l'ambiente. Differenziare fa la differenza. www.nims.it

Bianco Natal

ISPIRANDOSI ALLE CANDIDE ATMOSFERE NATALIZIE, LA PASTICCERA GIULIA STEFFANINA REALIZZA DESSERT RAFFINATI ED ELEGANTI. DAI GRANDI CLASSICI RIVISITATI – REALIZZATI ANCHE IN DELIZIOSE MONOPORZIONI – FINO ALLE CREAZIONI PIÙ ORIGINALI, SONO TUTTI IRRESISTIBILI E SEMPLICISSIMI DA RIPRODURRE

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIULIA STEFFANINA
foto di ANGELA DE SANTIS

Bûche blanche de Noël
(pag. 168)

White Xmas cake

(pag. 168)

* Con la rubrica settimanale "Dolci passioni", Giulia Steffanina è ospite fissa del programma "Casa Alice"; è socia e co-fondatrice della Scuola di Cucina e Pasticceria Les Chefs Blancs di Roma.

Bûche blanche de Noël

Ingredienti

per il biscotto morbido
120 g di albumi
80 g di tuorli
15 g di fecola di patate
85 g di farina
75 g di zucchero

per la crema al cocco
400 g di latte di cocco
40 g di amido di mais
100 g di albume
100 g di latte
150 g di zucchero
2 lime

per la decorazione
farina di cocco
rametti di ribes rosso
agrifoglio

Preparazione

1. Lavorate i tuorli con lo zucchero e teneteli da parte. Nel frattempo setacciate le farine e montate gli albumi a neve ben ferma; unite i tre composti, alternandoli e mescolando delicatamente. Mettete il composto in una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 10 minuti. Levate e sformate immediatamente.

2. Dividete il biscotto in 4 strisce, arrotolatele e fatele raffreddare. Per la crema: scaldate il latte e il latte di cocco con metà zucchero; a parte mescolate lo zucchero restante con l'albume e l'amido. Unite i due composti e fate cuocere fino ad addensamento. Aromatizzate con la scorza di lime grattugiata e fate raffreddare.

3. Srotolate le strisce di biscotto, farcitele con la crema al cocco e arrotolatele nuovamente. Spalmate anche la superficie con un po' di crema, lasciando pulite le parti del taglio, e spolverizzate con la farina di cocco. Decorate con i rametti di ribes e l'agrifoglio, e servite.

White Xmas cake

Ingredienti

per la base
100 g di burro
100 g di zucchero di canna
100 g di farina 00
100 g di farina di mandorle

per la crema
500 g di latte
300 g di zucchero
500 g di panna
30 g di gelatina
300 g di robiola
300 g di formaggio fresco spalmabile

per la gelatina di melagrana
600 g di succo di melagrana
20 g di gelatina
100 g di zucchero a velo

vi servono inoltre
100 g di isomalto
1/2 melagrana

Preparazione

1. Per la base: lavorate velocemente tutti gli ingredienti, quindi sbriciolateli in una teglia (da 28-30 cm di diametro), foderata con carta forno. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Per la crema: scaldate il latte con lo zucchero e scioglietevi la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Mescolate e fate raffreddare fino a 35 °C.

2. Incorporate i formaggi al latte e unite infine la panna montata, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Versate la crema sulla base, livellate e trasferite in frigorifero a rassodare per almeno 12 ore. Per la gelatina: scaldate un terzo del succo con lo zucchero e scioglietevi la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Fate raffreddare fino a 35 °C e unite infine il succo restante.

3. Versate lentamente sulla base di crema e fate rassodare per altre 12 ore. Per la lastra di isomalto: mettete l'isomalto su una teglia, rivestita con carta forno, o su un tappetino in silicone e fate sciogliere in forno per 10 minuti. Levate e fate raffreddare. Guarnite la torta con la melagrana e la lastra di isomalto, e servite.

Regalo goloso

Ingredienti

per la mousse di cioccolato
150 g di meringa
50 g di yogurt bianco
50 g di cioccolato bianco
250 g di panna montata
2 cucchiai di panna
10 g di gelatina

per la meringa
100 g di albume
200 g di zucchero

per la gelatina di lampone
200-250 g di lamponi congelati
50 g di acqua
2,5 g di agar agar

per il gomitolo di zucchero rosso
200 g di isomalto
colorante rosso

Preparazione

1. In una casseruola raccogliete l'albume e lo zucchero, mescolateli e scaldateli a bagnomaria fino a 70 °C; trasferiteli in una planetaria e montateli fino a raffreddamento. Mescolate la meringa con lo yogurt e il cioccolato bianco fuso. Scaldate due cucchiai di panna e scioglietevi la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Unite la gelatina sciolta al composto di meringa e incorporate infine la panna montata. Versate negli stampini a forma di cubo e fate rassodare in frigorifero per almeno una notte. Trasferite in freezer e fate congelare completamente.

2. Per la gelatina di lampone: frullate i lamponi congelati, setacciate il succo ottenuto e ricavatene 200 g. Raccoglietelo in una casseruola con l'acqua e portatelo a bollore. Versate l'agar agar e mescolate con una frusta per 1 minuto. Versate il composto su una teglia o su un vassoio in plastica e stendetelo a uno spessore di 2 mm (la dimensione della teglia è di circa 30x40 cm).

3. Per il gomitolo di zucchero rosso: in un pentolino fate sciogliere l'isomalto, quindi coloratelo con il colorante rosso. Immergete una forchetta, realizzate tanti fili di zucchero e fate asciugare. Sformate i cubotti e tagliate la gelatina a striscioline. Applicatele sui cubotti, come a realizzare tanti pacchetti regalo, guarnite con i gomitoli di zucchero e servite.

Dolce igloo

Ingredienti

per i gusci di meringa
200 g di albume
400 g di zucchero

per il cremoso al porto
250 g di panna fresca
250 g di mascarpone
100 g di porto
12 amarene
4 cucchiai di zucchero a velo

per la decorazione
4 amarene
sciroppo di amarena

Preparazione

1. Per i gusci di meringa: in una casseruola raccogliete l'albume e lo zucchero, mescolateli e scaldateli a bagnomaria fino a 70 °C; trasferiteli in una planetaria e montateli fino a raffreddamento. Aiutandovi con un sac à poche a punta liscia, foderate uno stampo a cupola in silicone con la meringa. Infornate a 80 °C e fate cuocere per circa 2 ore fino a indurimento. Levate, fate raffreddare e infine sformate delicatamente.

2. Per il cremoso al porto: montate la panna con il mascarpone, lo zucchero a velo e il porto; raccogliete il cremoso in un sac à poche e farcite le cupole di meringa, alternando il cremoso a tre amarene. Disponete la cupola di meringa farcita al centro del piattino, velato con un po' di sciroppo. Guarnite con un ciuffetto di cremoso e un'amarena, e servite.

Ghiacciato bianco Natale

Ingredienti

per il semifreddo
180 g di meringa
300 g di latte di mandorla non zuccherato; 250 g di panna
la scorza di 3 mandarini

per la meringa
100 g di albume; 200 g di zucchero

per la decorazione
1 mandarino; sfoglie di cioccolato bianco; foglie d'oro

Preparazione

1. In una casseruola raccogliete l'albume e lo zucchero, mescolateli e scaldateli a bagnomaria fino a 70 °C; trasferiteli in una planetaria e montateli fino a raffreddamento. Mescolate poco alla volta il latte di mandorla alla meringa; unite la scorza grattugiata dei mandarini e incorporate infine la panna semimontata.

2. Trasferite il composto negli stampini e mettete in freezer a congelare. Trascorso questo tempo, sformate i semifreddi capovolgendoli nei piattini da dessert. Guarnite con un po' di scorza grattugiata di mandarino, mettete sopra una sfoglia di cioccolato, uno spicchio di mandarino e una foglia d'oro, e servite.

Torta di castagne e pere
(pag. 176)

NATALE... SEMPLICEMENTE

STUFI DEI SOLITI PANETTONE E PANDORO? CIMENTATEVI NELLA PREPARAZIONE DI MORBIDE GOLOSITÀ FATTE IN CASA. REALIZZATE CON FRUTTA DI STAGIONE, CIOCCOLATO E SPEZIE, INEBRIERANNO LA CASA DI PROFUMI AVVOLGENTI, CREANDO UN'ATMOSFERA MAGICA

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FELICETTA ARGENTINO - foto di CLAUDIA CUCINELLI

Torta al cioccolato e mandarino

Ingredienti

3 uova; 120 g di zucchero di canna 150 g di cioccolato fondente di Modica; 60 g di olio extravergine di oliva; il succo e la scorza di 3 mandarini; 100 g di farina di mandorle di Avola; 100 g di farina 00; 1/2 bustina di lievito per dolci

per la decorazione

1-2 mandarini; zucchero a velo cioccolato fondente

Preparazione

1. Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, unite l'olio, il succo dei mandarini e la scorza grattugiata di uno, e mescolate.

2. Unite tutto alla montata di uova e zucchero, e mescolate per bene. Incorporate infine le farine, setacciate con il lievito. Versate il composto ottenuto in uno stampo da 23 cm di diametro, rivestito con carta forno. Fate cuocere a 180 °C per circa 25 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare; spolverizzate con lo zucchero a velo, decorate con spicchi di mandarino e cioccolato, tritato grossolanamente, e servite.

* Felicetta Argentino è di Marzamemi, piccolo borgo in provincia di Siracusa. Grazie alla mamma Irene, cresce con una grande passione, quella per la cucina. E diventa una cuoca di ordinaria… virtù.

Torta di banane cereali e cioccolato

(pag. 176)

Crostata di zucca con frolla all'olio

(pag. 176)

Torta di castagne e pere

Ingredienti

100 g di farina integrale
150 g di farina di castagne
70 g di zucchero
100 g di olio di oliva extravergine delicato
1 bustina di lievito per dolci
1 bicchiere di succo di arancia
1 pizzico di cannella
1 pizzico di noce moscata
50 g di uvetta
50 g di mandorle di Avola già pelate
2 pere
2 uova
la scorza grattugiata di 1 arancia

per la decorazione
2-3 castagne
1 pera
2 cachi
zucchero a velo
vino cotto

Preparazione

1. Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete l'olio, la cannella, la noce moscata e il succo e la scorza grattugiata dell'arancia. Incorporate le farine e il lievito, e amalgamate per bene.

2. Aggiungete l'uvetta, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata, le pere, sbucciate e tagliate a pezzetti, e le mandorle tritate grossolanamente.

3. Versate il composto ottenuto in una tortiera da 24 cm di diametro, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 25-30 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Prelevate la polpa dei cachi e frullate fino a ottenere una salsa. Decorate la torta con le castagne e la pera, fatta a fettine. Completate con il vino e una spolverizzata di zucchero a velo e servite con la salsa di cachi a parte.

Torta di banane cereali e cioccolato

Ingredienti

4 banane
4 uova
160 ml di olio extravergine di oliva
150 g di zucchero
280 g di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
40 g di cioccolato fondente di Modica
100 g di mix di cereali croccanti e cioccolato
1 cucchiaino di cannella
1 pizzico di zenzero

Preparazione

1. Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete l'olio e la farina, setacciata insieme al lievito, e proseguite a lavorare. Unite infine la cannella e lo zenzero.

2. Sbucciate le banane e schiacciatele con la forchetta; tritate grossolanamente il cioccolato fondente e unite tutto al composto. Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

3. Rivestite uno stampo da 28 cm di diametro con un foglio di carta forno; versate il composto, cospargete con il mix di cereali e infornate a 180 °C per circa 50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire e poi sformate. Portate in tavola e servite.

Crostata di zucca con frolla all'olio

Ingredienti

per la frolla
200 g di farina 00
60 g di zucchero
80 ml di olio extravergine di oliva delicato
la scorza grattugiata di 1 limone
1 cucchiaino di lievito per dolci; 2 uova

per la farcia
700 g di polpa di zucca già pulita
150 g di zucchero
2 uova
3 cucchiai di farina 00
15 amaretti
1 cucchiaino di cannella
5 chiodi di garofano
150 ml di latte

per la decorazione
amaretti
cannella in stecche
zucchero a velo

Preparazione

1. Per la frolla: in una ciotola lavorate le uova con lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, il lievito e l'olio; unite la farina e lavorate velocemente fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

2. Per la farcia: in un tegame raccogliete la zucca a dadini con il latte, la cannella e i chiodi di garofano; mettete sul fuoco e fate cuocere per almeno 20 minuti. Spegnete, lasciate intiepidire ed eliminate le spezie. Frullate la polpa di zucca con le uova, lo zucchero e la farina; sbriciolate gli amaretti, aggiungeteli al composto e amalgamate per bene.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla con un matterello e foderatevi uno stampo da 24 cm di diametro. Punzecchiate la frolla con i rebbi di una forchetta, versate la farcia e infornate a 180 °C per circa 40 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la crostata e fatela raffreddare. Spolverizzate il bordo con lo zucchero a velo, decorate con amaretti e stecche di cannella, e servite.

LE RIVISTE DI **LT EDITORE**

MARCOPOLO

Questo mese con **Marcopolo** vi portiamo con **Francesco Arca** nella campagna della **Toscana** e dell'**Umbria**: i migliori **agriturismi, casali e castelli** per una fuga di relax nel verde. Per la gastronomia, tutto quello che c'è da sapere sul **miele** e sulle migliori qualità in tutta Italia: le tipologie, i produttori artigianali e le pasticcerie con golosi dolci realizzati con il "nettare degli Dei".

CASE & STILI

Un'autentica immersione nelle atmosfere parigine, questo numero di **Case&Stili**, che presenta tre servizi di **Interni francesi**, ognuno diverso dall'altro ma ciascuno pervaso da un uguale senso dell'eleganza e di equilibrio. Interni tutti italiani, invece, a **Bassano del Grappa**, con la ristrutturazione e la fusione di due volumi abitativi in un'unica villa, tutta giocata su toni chiari e su arredi di design. E ancora interni a **Berlino**, con l'appartamento d'epoca arredato con pezzi esclusivi degli anni '50, e a **New York**, in uno straordinario e coloratissimo loft. Lo **Speciale** di questo mese entra in **bagno** per esplorarne le novità: dai rubinetti ai rivestimenti, dai sanitari ai termoarredi, il mondo dell'acqua è davvero ricco di proposte! E, infine, si torna a **Parigi** per il **reportage immobiliare**, dove le richieste di acquisto superano di gran lunga l'offerta di vendita per gli immobili di qualità.

IL PANE FATTO IN CASA

Fare il pane in casa è un piacere unico, parola di Sara Papa. Recuperare una antica tradizione che con il tempo sembrava essersi perduta significa riacquistare un piacere che avvolge tutti i sensi: le sensazioni tattili che ci regala il rituale dell'impasto, il profumo del pane appena sfornato, la vista di una bella pagnotta fragrante fatta con le nostre mani e naturalmente il sapore unico dei prodotti fatti in casa. Una collana di 15 DVD dedicata all'alimento principe delle nostre tavole: sua maestà il pane la scelta delle farine giuste, la creazione e la conservazione del lievito madre, le tante varianti regionali del pane italiano e mille modi diversi di preparare, condire e gustare questo alimento.

Biscotti da BIS

DA ACCOMPAGNARE CON IL RUM

COSA SERVIRE A FINE PASTO, DOPO IL DESSERT, PER ACCOMPAGNARE IL BICCHIERINO DI LIQUORE O DISTILLATO? QUATTRO DELIZIE DI PASTICCERIA SECCA, CIASCUNA ABBINATA A UN SUPERALCOLICO DIVERSO. TUTTO SUGGERITO DAL NOSTRO CHEF FABIO CAMPOLI!

a cura della redazione; ricette di **FABIO CAMPOLI**
foto di **ANTONELLA ARAVINI**

Biscotti anice e datteri

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di farina 00
2 uova
200 g di burro
200 g di datteri snocciolati
1/2 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
semi di anice macinati
mandorle già sgusciate

Preparazione

1. Mettete i datteri in ammollo in acqua fredda per almeno un'ora. In un robot da cucina raccogliete i datteri e tritateli fino a ridurli in poltiglia. Miscelate la farina con il lievito, il sale e i semi di anice, e trasferiteli in una planetaria. Unite il burro e mescolate velocemente con la foglia fino a ottenere un composto sabbioso.

2. In un'altra ciotola lavorate le uova con i datteri. Uniteli al composto sabbioso e amalgamate velocemente. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

3. Trascorso il tempo di riposo, formate tante palline; date ai biscotti la forma del dattero e inserite al centro una mandorla intera. Disponete i biscotti in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per 5 minuti; abbassate a 145 °C e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Levate, lasciate raffreddare e infine servite.

Biscotti "S" al cioccolato

Ingredienti

300 g di farina 00
2 uova
175 g di burro morbido
125 g di zucchero
4 g di lievito chimico
rum
cioccolato fondente

DA ACCOMPAGNARE CON IL RUM

Preparazione

1. In una ciotola miscelate la farina e il lievito. A parte lavorate il burro morbido con le uova e un goccio di rum. Versate a pioggia la farina e lavorate velocemente fino a ottenere un composto omogeneo (per ottenere un impasto friabile, ricordatevi di lavorarlo non troppo a lungo).

2. Aggiungete infine lo zucchero e lavorate sempre velocemente. Una volta pronto, formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

3. Trascorso il tempo di riposo, formate dei cordoni di 1/2 cm di diametro, tagliateli a piccoli pezzi di 8-10 cm e dategli la forma di una esse. Disponete i biscotti su una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 150 °C per 15-20 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare, quindi intingeteli nel cioccolato fondente fuso e fateli solidificare su un foglio di carta forno. Portate in tavola e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Biscotti speziali

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di burro morbido
100 g di zucchero di canna
15 g di miele
60 g di uova
200 g di farina 00
3 g di lievito
2 g di sale
20 g di frutta candita a cubetti
150 g di frutta secca mista (mandorle, nocciole e arachidi)
cannella; noce moscata
pepe

DA ACCOMPAGNARE CON DISTILLATI

UNA VARIANTE DEL PANPEPATO, PERSONALIZZATA DALLO CHEF, PRENDE VITA IN QUESTI PROFUMATISSIMI BISCOTTI

1

LAVORATE IL BURRO CON ZUCCHERO E MIELE

In una planetaria raccogliete il burro morbido e iniziate a montare con una frusta. Unite lo zucchero e il miele, e proseguite a lavorare fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2

INCORPORATE LE UOVA...

Sbattete le uova, versatele a filo nel composto e montate ancora.

3

...E GLI INGREDIENTI RESTANTI

Appena il composto sarà ben montato, aggiungete le spezie, la frutta secca e quella candita e il sale, e amalgamate delicatamente. Versate a pioggia la farina, setacciata con il lievito, e lavorate velocemente. Formate un rotolo di 3-4 cm di diametro, avvolgetelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno 10 minuti in frigorifero.

4

FORMATE I BISCOTTI E INFORNATE

Trascorso il tempo di riposo, tagliate il rotolo a fette di circa 1 cm di spessore; disponetele in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 160 °C per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 130 °C e proseguite la cottura per altri 8 minuti, quindi sfornate e servite.

LA BASE DELLO ZABAIONE, CON AGGIUNTA DI FARINA E VINO ROSSO, SI TRASFORMA IN UN BISCOTTO DAL SAPORE SORPRENDENTE

DA ACCOMPAGNARE CON IL MARSALA

Biscotti "essenza rossumata"

Ingredienti

375 ml di vino rosso
100 g di tuorli; 150 g di albumi
400 g di zucchero; 140 g di farina 00

Preparazione

1. Versate il vino in una casseruola, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce finché il vino non si sarà ridotto di circa la metà. In una planetaria raccogliete i tuorli e lavorateli con una frusta.

2. Nel frattempo in un pentolino raccogliete il vino ridotto e lo zucchero, mettete sul fuoco e portate a ebollizione fino a raggiungere una temperatura di circa 121°C. Una volta pronto, versatelo a filo nei tuorli e proseguite a lavorare fino a raffreddamento del composto.

3. A parte montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli al composto. Raccogliete due mestoli di composto in un sac à poche e tenete da parte. Unite la farina al composto rimanente e amalgamate con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Raccoglietelo in un altro sac à poche.

4. Rivestite una teglia con un foglio di carta forno e realizzate tanti dischetti di circa 3 cm di diametro con il composto a cui è stata aggiunta la farina; fate un piccolo dischetto centrale con il composto senza farina.

5. Infornate i biscotti ottenuti a 180 °C per circa 3 minuti, quindi abbassate la temperatura a 135 °C e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Abbassate a 100 °C e fate cuocere per altri 15 minuti, quindi levate e servite.

DOLCI DECORAZIONI

VOGLIA DI UN NATALE FAI DA TE? INIZIATE DAI GOLOSI BISCOTTI A FORMA DI PRESEPE DI ROXANA MARA LICHE. PENSATI PER ESSERE APPESI ALL'ALBERO DI NATALE, SONO SEMPLICISSIMI DA REALIZZARE. PURCHÉ SEGUIATE, PASSO PASSO, LA NOSTRA CAKE DESIGNER

di EMANUELA BIANCONI; ricetta e decorazione di ROXANA MARA LICHE*
foto e styling di ELISA ANDREINI

* Roxana Mara Liche è decoratrice e cake designer. Lavora nell'agriturismo di famiglia Casetta Alta, a Brusasco (To), dove si occupa della realizzazione di dolci e torte decorate, e dell'allestimento per matrimoni ed eventi. Di produzione dell'azienda anche miele e confetture. Il suo blog è blog.alice.tv/cakebyrox.

A B C D

Biscotti alla cannella

Ingredienti

300 g di farina
200 g di burro
1 uovo
100 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di polvere di cannella
la scorza di 1 arancia
1/4 di cucchiaino di lievito per dolci

per la decorazione

pasta di zucchero bianca
coloranti alimentari
gelatina alimentare (o miele)

Preparazione

1. Fate la classica fontana con la farina, unite al centro il burro a dadini, l'uovo, lo zucchero, la cannella, la scorza dell'arancia grattugiata e il lievito, e lavorate velocemente fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparenete e lasciate riposare in frigorifero per un'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto e con l'apposito tagliabiscotti ricavate tanti rettangoli. Con gli stecchini di legno infilzate ciascun biscotto ai due angoli (saranno i buchi per appenderli all'albero). Trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 10 minuti. Levate, sfilate gli stecchini e lasciate raffreddare completamente.

3. Stendete la pasta di zucchero marrone chiaro e nera, e, con il tagliapasta utilizzato per i biscotti, ritagliate tanti rettangoli. Spalmate un velo di gelatina o di miele e incollate la pasta di zucchero nera sulla parte superiore e quella marrone chiaro sulla parte inferiore (**foto A**).

4. Con la pasta di zucchero formate le parti del corpo dei personaggi: tre palline color carne per il viso (che poi schiaccerete leggermente da una parte), delle strisce per i capelli e per la barba di Giuseppe, le braccia, e così via (**foto B**). Nel realizzare i vari pezzi, tenete conto delle proporzioni in base ai biscotti. Con un goccio di gelatina, incollate pezzo per pezzo ai biscotti.

5. Incollate la testa al corpo del bambino, ricavate una striscia bianca e arrotolatela attorno per fasciarlo, lasciando solo la testolina fuori (**foto C**). Infine incollatelo tra Giuseppe e Maria. Con la pasta di zucchero color giallo paglia, modellate il tetto con le mani dandogli una forma più larga al centro e più sottile alle estremità. Praticate tante incisioni con un coltello (**foto D**) e incollatelo sul biscotto. Completate con le stelle, bucate con uno stecchino in corrispondenza del buco del biscotto e fate passare del nastro o filo per appenderli.

IL SEGNO GOURMET DI... DICEMBRE

AMORE LAVORO

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Consideratevi per buona parte di Dicembre i prediletti dalle stelle: la verve di Mercurio, la saggezza di Saturno e la irradiante energia solare sono a vs disposizione! Passare dal dire al fare è un'attività che vi vede vincenti e molto soddisfatti!
Amore: gli darete struttura, vigore e intensità. Ci sarà anche qual pizzico di humor e di smaliziato divertimento che vi vede uniti anche sul fronte ludico, e senz'altro d'accordo su priorità.
Lavoro: gestire anche il lavoro con serietà ma senza inutili pesantezze adesso è uno degli intenti che raggiungerete di getto, spinti dal desiderio di modernizzare tutto il settore professionale.
Astrocenate con: dotati di appetito più che gagliardo e di una sana curiosità verso gli altri, potreste unire le due cose e conoscere meglio le persone che v'intrigano!

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Potrebbero presentarsi minuzie di non facile gestibilità.
Amore: iniziale scarsa intesa. Che però si riconquisterà con una affettuosa tenerezza…
Lavoro: le stelle v'ispirano propositi lungimiranti e costruttivi.
Astrocenate con: la sfida a essere all'avanguardia vi farà fare magnifici e frequentati inviti!

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Partite subito di volata per gli obiettivi che avete in mente.
Amore: c'è il rischio di trascurare il partner ma le incombenze forse un po' lo giustificano…
Lavoro: pensate in grande e fate progetti consistenti.
Astrocenate con: perché non invitare amici e conoscenti per i debiti assaggi?

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Vincenti le strategie che agevolano il cammino.
Amore: iniziative comuni e mete condivise sono per voi le situazioni più gettonate.
Lavoro: va benissimo e potrebbe condurre anche a condizioni di miglioramento monetario.
Astrocenate con: A Natale? Con tutte le persone care!

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Vivrete un mese di intense emozioni e di appaganti intermezzi.
Amore: dimostrare la vs predilezione e il vs affetto sarà l'impegno più fecondo e dolce.
Lavoro: pare più facile e scorrevole di sempre, forse perché lo affronterete con il sorriso.
Astrocenate con: mangiare insieme a voi è una tale gioia.

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Date retta all'intuizione, per impostare il mese al meglio.
Amore: con chi amate vorrete condividere il quotidiano.
Lavoro: datevi dei tempi precisi per arrivare nei dintorni di Natale e aver terminato la lunga lista di cose da fare!
Astrocenate con: a tavola discuterete meravigliosi progetti.

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Giove e Plutone si alleano in una fase di creatività.
Amore: Il fatto che il partner vi segua in tutto è il segnale di un'intesa a due raggiunta magnifica e intensa.
Lavoro: far fruttare i talenti che la natura vi ha dato non è mai stato tanto immediato.
Astrocenate con: banditi dalla vostra tavola gli inappetenti!

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Le istanze amorevoli e passionali saranno in primo piano.
Amore: strepitoso successo nelle faccende a due…
Lavoro: gli investimenti traballanti trovano valido sostegno e solida concretezza.
Astrocenate con: con chi sappia apprezzare la vs armoniosa distinzione e il vs garbo.

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

Fase serena, generosamente attiva e non priva d'introiti.
Amore: le numerose attestazioni d'interesse che vi verran fatte, impensieriscono il partner…
Lavoro: piccole agevolazioni, scorciatoie e illuminanti dritte.
Astrocenate con: le richieste di attenzioni presuppongono anche inviti per cene e pranzi....

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Una complicazione si raddrizza grazie alla vostra chiarezza.
Amore: la tattica migliore è dichiarare a gran voce l'intensità della vostra passione…
Lavoro: rimboccatevi le maniche nei primi periodi del mese: avrete parecchio da fare!
Astrocenate con: con tutti quelli che trascurerete a Natale!

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Giocate d'anticipo e prevenite le rese di azioni decise in fretta.
Amore: vi piace agevolare la persona cara nel suo lavoro.
Lavoro: certe cose sono arrivate a una stabilità ferma, che vi piacerebbe animare e rendere maggiormente influenzabile…
Astrocenate con: i consigli vengono meglio se dati a tavola.

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Le emozioni d'amore sono una priorità, i sentimenti esaltanti.
Amore: quasi non c'è spazio per altro, se non per la musica della parole dell'amato...
Lavoro: procede con slancio, attraversando occasioni appaganti.
Astrocenate con: la salute passa attraverso scelte oculate.

Cheesecake alle amarene

Ingredienti (per 6 persone)

per la base
200 g di biscotti tipo digestive
60 g di burro fuso (più altro per lo stampo)

per la farcia
500 g di formaggio cremoso spalmabile
200 g di panna fresca da montare
125 g di zucchero
6 fogli di colla di pesce
panna liquida
marmellata di amarene

per la decorazione
150 g di marmellata di amarene
amido di mais
amarene sciroppate

Preparazione

1. Passate al mixer i biscotti; versateli in una ciotola, aggiungete il burro fuso e mescolate per bene. Imburrate uno stampo a cerniera (da 20 cm di diametro) e ricoprite il fondo con un dischetto di carta forno, ritagliato a misura. Versate i biscotti e compattate fino a ottenere uno strato spesso circa 3 cm. Fate riposare in frigorifero per un'ora.

2. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Scaldate due cucchiai di panna liquida al microonde e incorporate la colla di pesce, ben strizzata. Montate leggermente la panna fresca con lo zucchero.

3. In una ciotola capiente mescolate il formaggio con la colla di pesce sciolta; incorporate due cucchiai di marmellata e la panna montata, mescolando delicatamente e con movimento dall'alto verso il basso. Versate il composto sulla base, livellate bene e trasferite in frigorifero per 5-6 ore. Trascorso questo tempo, sformate il dolce, facendo attenzione a non romperlo.

4. In un pentolino scaldate la marmellata di amarene e unite un cucchiaio di amido di mais, fate sobbollire per qualche minuto e passate tutto al mixer per rendere liscio il composto. Fate intiepidire e colate sul dolce con un cucchiaio. Decorate la superficie con amarene sciroppate e servite.

foto di Claudia Cucinelli

ENOGASTRONOMIA

LA BABBUCCIA
via Emilia Centro, 189 - Modena
tel. 059 224984

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

ORTOFRUTTA IL CESTO
mercato Albinelli - Modena
tel. 059 245472

SAPORI DI CASA MIA – HOME RESTAURANT
Felicetta Argentino
tel. 393 1982487
felicetta.argentino@virgilio.it

RISTORANTI

BOCCIOFILA MODENESE
viale Verdi, 101 - Modena
tel. 059 224171 cell 339.6461680

DA DANILO
via Coltellini, 31 - Modena
tel. 059 225498
www.ristorantedadanilomodena.it

DA PANINO
rua Freda, 19 Modena
tel. 347 6681865
www.dapanino.it

L'ERBA DEL RE
via Castel Maraldo , 45 - Modena
tel. 059 218188
www.lerbadelre.it

OSTERIA ERMES
via Ganaceto, 89 - Modena
tel. 059 238065

OSTERIA FRANCESCANA.
via Stella, 22 - Modena
tel. 059 2101128
www.osteriafrancescana.it

PREMIATA SALUMERIA GIUSTI
via Farini, 75 - Modena
tel. 059 222533
www.hosteriagiusti.it

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002

RISTRETTO
vicolo Coccapani, Modena
tel. 059 8396497

TRATTORIA ALDINA
via Albinelli 40, Modena
tel. 059 236106

HOTEL

B&B BENEDETTI
Piazza Mazzini, 27 – Modena
tel. 335 5956240

HOTEL ESTENSE
viale J. Berengario, 11 – Modena
tel. 059 219057-242057
www.hotelestense.com

HOTEL MODENA
via Ramazzini, 59 - Modena
tel. 059 223634
www.hotelmodena.biz

IDEE CASA

ARCLINEA
www.arclinea.it

MONETA
www.moneta.it

NIMS
www.nims.it

SILIKOMART
www.silikomart.it

ERRATA CORRIGE
Sul numero di ottobre abbiamo segnalato uno stampo di Silikomart con simpatici gufetti. Il nome però era sbagliato: non Choco Gufi, ma Mini Fairy Owls (linea Fancy&Function).
A nostra discolpa… sempre di gufi si trattava!

A-B

C-L

M-P

Q-Z

NEL PROSSIMO NUMERO

Alice Cucina

Quadrotti carbonari

NON DI SOLO **PANE...**

IN EDICOLA DA FINE DICEMBRE

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

CASA ALICE
CON DANIELE PERSEGANI E FRANCA RIZZI
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 18.30

Anche a Casa Alice si respira l'atmosfera del Natale! Daniele Persegani, in compagnia di Franca Rizzi, ci presenta due proposte per rendere il pranzo di Natale veramente un evento unico, bello e gustoso… Nella puntata di lunedì 14 supera se stesso e propone la faraona farcita alla crema e melagrana, e i baci di dama al salmone.

AMICI MIEI BISCHERI
CON PAOLO TIZZANINI E BEPPE BIGAZZI
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 23.30

La straordinaria coppia composta da Paolo Tizzanini e Beppe Bigazzi presentano martedì 22 una ricetta classica, adatta a un pranzo di Natale semplice e familiare, ma che non finisce mai di stupire anche i palati più golosi per il suo gusto inimitabile delle cose buone di un tempo: il polpettone al timo.

LA VESPA TERESA
CON MARIA PIA TIMO
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 22.30

La Vespa Teresa, in giro per la Romagna, sta andando a caccia di ricette delle festività tradizionali degli altri paesi. Nella puntata di giovedì 17, a bordo della sua scoppiettante vespa, è approdata a Brisighella, a casa di Deborah, per raccontarci le tradizioni del Natale inglese e cucinando il Christmas Pudding.

PANE, AMORE E FANTASIA
CON SARA PAPA
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 17.30

La regina del pane e dei lieviti in generale, Sara Papa, presenta ai telespettatori le preparazioni più gustose che rendono il Natale non solo più buono, ma anche più bello. Nella puntata di lunedì 7 è di scena la "pitta 'mpigliata", piatto tradizionale calabrese, lavorato con la frutta secca.

BENVENUTI AL NORD
CON MICHELA COPPA E ROBERTO VALBUZZI
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 20.30

La bella Michela Coppa presenta ai telespettatori le ricette del giovane e talentuoso chef Roberto Valbuzzi, ispirate ai piatti tradizionali della sua terra, la Valtellina. Nella puntata di lunedì 7 Roberto propone una squisita cialda di polenta gialla ripiena allo spezzatino, latte di capra e profumo di salvia.

INDOVINA CHI VIENE A CENA
CON MATTIA POGGI
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ore 22.00

Mercoledì 2 una delle voci più amate del panorama radiofonico italiano sarà ospite di Mattia Poggi, Rosaria Renna. La popolare speaker, definita la voce più sexy della radio, aiuterà il nostro chef a preparare dei peperoni con baccalà e formaggio, un'ottima proposta anche per la Vigilia di Natale.

GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI, VI CONSIGLIAMO DI VERIFICARE LA PROGRAMMAZIONE SUL SITO WWW.ALICE.TV

I MENU DEL MESE

Tempo di Vigilia

Natal'è

Il Cenone è servito